



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**“ESTUDIO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL CANTÓN
ARAJUNO PROVINCIA DE PASTAZA”**

Trabajo de titulación

Tipo: Etnografías

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTORA: ERIKA MERYURY WASHICTA ANDI

DIRECTORA: LCDA. JESSICA ROBALINO.

Riobamba – Ecuador

2020

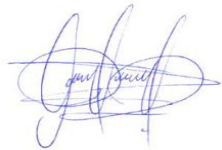
©2020, Erika Meryury Washicta Andi

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académico, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo Erika Meryury Washicta Andi, declaro que el presente trabajo de titulación tipo etnografía, es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación. El patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 14 de febrero del 2020



Erika Meryury Washicta Andi

160065976-5

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

CARRERA DE GASTRONOMÍA

El Tribunal del trabajo de titulación certifica que: El trabajo de titulación Tipo: Etnografías, **“ESTUDIO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL CANTÓN ARAJUNO PROVINCIA DE PASTAZA”**. Realizado por la señorita **ERIKA MERYURY WASHICTA ANDI**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del trabajo de titulación, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA (año-mes-día)
Dra. Paulina Robalino Valdivieso Mg.Sc. PRESIDENTA DEL TRIBUNAL		2020-02-19
Lcda. Jessica Robalino Vallejo DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN		2020-02-19
Lcdo. Ronald Zurita Gallegos MIEMBRO DEL TRIBUNAL		2020-02-19

DEDICATORIA

La presente investigación va dedicada a mi madre Noemí Andi que con entero sacrificio y abnegación, supo entregar todo por mí, ella es mi pilar fundamental, a pesar de las dificultades y por la falta de dinero siempre estuvo para mí, apoyándome, es por ella que siempre me esmero en cumplir mis objetivos. Mi madre es mi mayor inspiración para poder culminar mi carrera. Y a Dios por siempre bendecirme y darme la sabiduría necesaria en todo momento.

AGRADECIMIENTO

El más sincero agradecimiento a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, por darme la oportunidad de obtener una profesión y ser una ayuda para la sociedad, a Dios todo poderoso por darme la sabiduría necesaria en toda la trayectoria de mi vida, y por darme la oportunidad de seguir con vida, cumpliendo cada uno de los objetivos que me he propuesto desde el inicio de la carrera. A mi adorada y amada madre Noemí Andi por brindarme su amor y por darme la oportunidad de estudiar una carrera y ser una triunfadora. También agradezco a mi hermana Jessica Washicta y mi hermano Darwin Washicta por ayudarme con un granito de arena, en el camino de mi carrera.

Agradezco también a Jeniffer Saigua, mi mejor amiga por brindarme su apoyo absoluto, por ser como una hermana, por darme las fuerza y la fortaleza en los momentos más críticos de mi vida como estudiante politécnica y vida personal, sus consejos, sus motivaciones me han dado la valentía de seguir luchando por mis sueños y metas.

A mi amiga Magaly Sangolquiza por siempre motivarme cuando estuve a punto de votar la toalla y con sus palabras me ha llenado de fuerza, para seguir luchando por mis sueños, también agradezco a un amigo muy especial que a pesar de los años está en la buenas y en las malas como las demás dándome apoyo moral desde la distancia.

A Zhenya Zambrano, Samantha Viscarra, Royer Lavayen y Roosevelt Real amigas y amigos incondicionales que me han apoyado en este transcurso de la carrera y de vida.

Mi más sincero agradecimiento y gratitud a mis distinguidos docentes Lic. Jessica Robalino y al Lic. Ronald Zurita quienes con su nobleza y entusiasmo me han ayudado en la culminación de mi trabajo de titulación, también agradezco por la amistad que me han brindado durante toda la carrera.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS	2
Objetivo general	2
Objetivos específicos	2
MARCO TEÓRICO	3

SECCIÓN A: ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Cantón Arajuno	13
<i>Datos Generales</i>	<i>13</i>
<i>Reseña histórica del cantón Arajuno</i>	<i>14</i>
<i>Flora y Fauna</i>	<i>15</i>
<i>Flora</i>	<i>15</i>
<i>Fauna</i>	<i>16</i>
<i>Cultura de Arajuno</i>	<i>16</i>
<i>Decoración de cuerpos y rostros</i>	<i>18</i>
<i>Vestimenta</i>	<i>20</i>
<i>Festividades</i>	<i>21</i>
<i>Gastronomía tradicional del cantón Arajuno</i>	<i>23</i>
<i>Mazamorras</i>	<i>25</i>
<i>Locros</i>	<i>26</i>
<i>Caldos</i>	<i>26</i>
<i>Maytos</i>	<i>27</i>
<i>Carnes ahumadas</i>	<i>28</i>

SECCIÓN B: MARCO CONCEPTUAL

Enculturación	30
Socialización	30
Gastronomía	30
Pluricultural	30
Ritos.....	30
Tradición Oral.....	31
Herencia.....	31
Culinario.....	31
Autóctono.....	31
Shaman.....	31
Condimentos	31
Ahumado:	32
Deshidratación.....	32
Refrigeración	32
Marco Legal.....	33
<i>Constitución de la República del Ecuador Ministerio de cultura</i>	<i>33</i>
<i>Plan nacional toda una vida Objetivo 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad,.....</i>	<i>33</i>
<i>revalorizando las identidades diversas.</i>	<i>33</i>
Políticas... ..	33

SECCIÓN C: METODOLOGÍA

Localización y temporalización.....	35
Variables.....	35
Identificación.....	35
Descripción de las variables.....	36
Operacionalización.....	37

Tipo y Diseño de la investigación.....	39
<i>Investigación Descriptiva.....</i>	<i>39</i>
<i>Investigación Exploratorio</i>	<i>39</i>
<i>Investigación no experimental.....</i>	<i>39</i>
<i>Investigación de corte transversal</i>	<i>39</i>
<i>Investigación bibliográfica</i>	<i>39</i>
Métodos y Técnicas	40
<i>Método Teórico.....</i>	<i>40</i>
<i>Método Empírico.....</i>	<i>40</i>
<i>Entrevista.....</i>	<i>40</i>
<i>Encuesta.....</i>	<i>40</i>
Población y Muestra	41
Grupo de Estudio	43
Diagrama de procesos.....	43
<i>Descripción de procedimientos</i>	<i>43</i>

SECCIÓN D: RESULTADOS

Recopilación de Información sobre la cultura del cantón Arajuno.....	46
Gastronomía tradicional del cantón Arajuno.....	47
Análisis de las entrevistas aplicadas al grupo muestral.....	47
Análisis de las encuestas aplicadas al grupo muestral.....	57
Estandarización de recetas más representativas del cantón Arajuno	86
Documentar las costumbres, tradiciones y gastronomía propia del cantón Arajuno.....	101

SECCIÓN E: PROPUESTA

Modelo operativo de la propuesta	102
Estructura de la propuesta.....	102
Desarrollo de la Revista Digital	103
Prólogo... ..	106
Introducción	107
Historia de Arajuno	108
Límites y División política	109
Flora y Fauna	109
Cultura... ..	109
<i>Costumbres... ..</i>	<i>110</i>
<i>Decoración del cuerpo y rostro.....</i>	<i>110</i>
<i>Vestimenta... ..</i>	<i>110</i>
<i>Juegos tradicionales.....</i>	<i>111</i>
Leyendas.. ..	111
<i>El tigre galeras</i>	<i>111</i>
<i>El hombre culebra (machakuy runa):.....</i>	<i>112</i>
<i>El Origen de la luna:.....</i>	<i>112</i>
Gastronomía	113
Recetas estándares de los platos y bebidas más representativas.....	115
<i>Maytos.....</i>	<i>115</i>
<i>Lugros (locros)</i>	<i>120</i>
<i>Chonta kuru (chontacuros)</i>	<i>122</i>
<i>Caldos.....</i>	<i>123</i>
<i>Mazamorras.....</i>	<i>124</i>
<i>Ukuys.....</i>	<i>128</i>
<i>Uchu manka (olla de ají)</i>	<i>130</i>
<i>Bebidas tradicionales</i>	<i>132</i>
Lugares turísticos.....	135

<i>Cascada Inayu yaku</i>	135
<i>Río Arajuno</i>	135
<i>Río Wapuno</i>	136
<i>Río Oglan</i>	136
CONCLUSIONES	137
RECOMENDACIONES	138
BIBLIOGRAFÍA	
ANEXOS	

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-1:	Rasgos de la cultura Ecuatoriana.	5
Figura 2-1:	Las culturas del Ecuador	6
Figura 3-1:	Fiestas tradicionales del Ecuador.....	9
Figura 4-1:	La gastronomía.....	10
Figura 5-1:	Platos tradicionales de cada región Ecuatoriana.	12
Figura 1-1:	Cantón Arajuno.....	15
Figura 2-1:	Flora.	15
Figura 3-1:	Fauna.....	16
Figura 4-1:	Viviendas	17
Figura 5-1:	Forma de preparar la chicha.....	18
Figura 6-1:	Cultura Kichwa de Arajuno.	18
Figura 7-1:	Maquillaje mujer Kichwa.	19
Figura 8-1:	Maquillaje de los hombres Kichwas.	19
Figura 9-1:	Maquillaje shuar.....	20
Figura 10-1:	Vestimenta tradicional del pueblo de Arajuno.....	20
Figura 11-1:	Vestimenta tradicional shuar del pueblo de Arajuno.	21
Figura 12-1:	Vestimenta Waorani del pueblo de Arajuno.	21
Figura 13-1:	Gastronomía tradicional.....	23
Figura 14-1:	Mayto de ancas de rana.....	24
Figura 15-1:	Pinchos de chonta kuru.	24
Figura 16-1:	Tipos de bebidas.	24
Figura 17-1:	Mazamorra de armadillo.	25
Figura 18-1:	Caldo de bagre.	27
Figura 19-1:	Maytos de pescados.	28
Figura 20-1:	Carnes ahumadas.	29
Figura 1-3:	Localización y Temporalización del cantón Arajuno.	35

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Grafico 1-3:	Diagrama de procesos	43
Grafico 1-4:	Edad del encuestado.	57
Grafico 2-4:	Género del encuestado.....	59
Grafico 3-4:	Platos tradicionales que más consumen.	61
Grafico 4-4:	Platos tradicionales que son más representativos.	63
Grafico 5-4:	Bebidas Tradicionales.	65
Grafico 6-4:	Fiestas tradicionales.	67
Grafico 7-4:	Atractivos turísticos.....	69
Grafico 8-4:	Leyendas más conocidas.	71
Grafico 9-4:	Productos agrícolas más utilizados.....	73
Grafico 10-4:	Condimentos más utilizados.....	75
Grafico 11-4:	Métodos de preparación.	77
Grafico 12-4:	Métodos de conservación.	79
Grafico 13-4:	Utensilios de cocina.....	81
Grafico 14-4:	Mantener los utensilios de cocina.....	83
Grafico 15-4:	Productos de la zona.....	85

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-1:	Datos generales.....	13
Tabla 2-1:	Mazamoras	25
Tabla 3-1:	Locros	26
Tabla 4-1:	Variedades de caldos.	27
Tabla 5-1:	Variedades de Maytos	28
Tabla 6-1:	Carnes ahumadas	29
Tabla 1-3:	Operacionalización de variables.....	37
Tabla 2-3:	Segmentación por edades.	42
Tabla 1-4:	Revisión Bibliográfica.....	46
Tabla 2-4:	Resultados de la gastronomía tradicional.	47
Tabla 3-4:	Edad del encuestado.	57
Tabla 4-4:	Género del encuestado.....	59
Tabla 5-4:	Platos tradicionales que más consumen.....	61
Tabla 6-4:	Platos tradicionales que son más representativos.	63
Tabla 7-4:	Bebidas tradicionales.....	65
Tabla 8-4:	Fiestas tradicionales.....	67
Tabla 9-4:	Atractivos turísticos	69
Tabla 10-4:	Leyendas más conocidas.	71
Tabla 11-4:	Productos Agrícolas más utilizados.....	73
Tabla 12-4:	Condimentos más utilizados.....	75
Tabla 13-4:	Métodos de preparación.	77
Tabla 14-4:	Métodos de conservación.	79
Tabla 15-4:	Utensilios de cocina.....	81
Tabla 16-4:	Mantener los utensilios de cocina.....	83
Tabla 17-4:	Productos de la zona.....	85

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A: MODELO DE LA ENCUESTA

ANEXO B: MODELO DE ENTREVISTA

ANEXO C: FOTOGRAFIAS

ANEXO D: PORTADA DE LA REVISTA DIGITAL

ANEXO E: OFICIO DIRIGIDO AL ALCALDE DEL CANTÓN ARAJUNO DESDE LA SECRETARIA DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA ESPOCH

ANEXO F: OFICIO DIRIGIDO AL ACTUAL ALCALDE DEL CANTO ARAJUNO, DANDO A CONOCER EL DESARROLLO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

ANEXO G: OFICIO DIRIGIDO AL ALCALDE DE ARAJUNO SOLICITANDO LA AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE LA REVISTA DIGITAL

RESUMEN

El presente trabajo etnográfico tuvo por objetivo el estudio de las tradiciones culinarias del cantón Arajuno provincia de Pastaza, con el fin de dar a conocer sus historia, costumbres, tradiciones y gastronomía, dicha investigación es de tipo descriptivo, exploratorio, no experimental, de corte transversal y bibliográfica, en la misma se aplicó el método teórico y empírico, donde se recopiló información mediante el uso de encuestas aplicadas a 65 personas adultos mayores de 50 a 89 años y entrevistas dirigidas a un grupo focal de 10 personas, quienes colaboraron para complementar la información. Mediante este estudio se identificó los platos tradicionales más consumidos, el Mayto de pescado con el 26,61%, bagre ahumado con un 18,35%, los pinchos de chonta kuru (chontacuro) con el 17,43%, los platos más representativos lugro (locro) de pescado ahumado con el 15,56%, mayto de carachama con un 15,27%, las hormigas Ukuys con el 13,26%; las bebidas más consumidas son: la chicha de yuca con el 23,70%, la chicha de chonta con el 22,22% y la guayusa con un 20,74%, principales bebidas que no deben faltar para acompañar las comidas. Con este trabajo investigativo se logró crear la revista digital “GASTRONOMÍA DE ARAJUNO *sabiduría ancestral, cultura y tradición*” de esta manera poder difundir y dar a conocer a propios y extraños las tradiciones, cultura y la gastronomía más representativa, logrando así mantener un fortalecimiento de la identidad cultural de Arajuno.

Palabras claves: <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MEDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <ETNOGRAFÍA>, <IDENTIDAD CULTURAL>, <COSTUMBRES Y TRADICIONES>, <GASTRONOMÍA REPRESENTATIVA>, <ARAJUNO (CANTÓN)>.



ABSTRACT

The purpose of this ethnographic work was to study the culinary traditions of the Arajuno municipality Pastaza province, in order to publicize its history, customs, traditions and/gastronomy, this research is descriptive, exploratory, non-experimental, cross-sectional and bibliographic, in which the theoretical and empirical method was applied. The information was collected through the use of surveys, applied to 65 older adults from the age of 50 to 89 years and interviews aimed at a focus group of 10 people, who collaborated to complete the information. Through his study it was identified the most consumed traditional dishes which are the Mayto fish with 26,61% the smoked catfish with 18,35% the skewers of chota kuru (chontacuro) with 17,43%. The most representative dishes were smoked fish loco with 15,56%, carachama mayto with 15,27% and the Ukuys ants with 13,26%. The most important and consumed beverages are yucca chicha with 23,70% the chonta chicha with 22,22% and the guayusa with a 20, 74% main drinks that should not be missing to accompany the meals. With this research work it was possible to create the digital magazine “GASTRONOMÍA DE ARAJUNO ancestral wisdom, culture and tradition” this way to disseminate and make known to own and strangers the most representative traditions, culture and the most representative gastronomy, achieving a strengthening of the cultural identity of Arajuno.

Keywords: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCES>, <GASTRONOMY>, <ETHNOGRAPHY>, <CULTURAL IDENTITY>, <CUSTOMS AND TRADITIONS>, <REPRESENTATIVE GASTRONOMY>, <ARAJUNO (MUNICIPALITY)>



INTRODUCCIÓN

La cultura y la tradición son conocimientos adquiridos, transmitidos, heredados desde temprana edad, en la cual se asocia a una visión conservadora como, las manifestaciones propias de cada pueblo, donde se resalta la identidad, costumbres, tradiciones, su forma y tipos de vestimenta, los rituales, las fiestas, incluso su comida típica y valores propios de cada uno de ellos, además sus historias, leyendas, mitos incluido la danza, música, folklor que han sido transmitidas de generación en generación.

Arajuno, cantón cuna de la biodiversidad, territorio de los pueblos ancestrales de la Provincia de Pastaza dueña de una riqueza inigualable, con el pasar de los años se ve afectada su cultura y tradición por lo tanto se está perdiendo la gastronomía e identidad propia, sus costumbres y hábitos de convivencia. El desconocimiento que tienen las nuevas generaciones sobre la cultura ecuatoriana, ha generado la pérdida de sus raíces adaptándose a nuevos hábitos y dejando en el olvido lo autóctono de su pueblo. La influencia de fenómenos sociales, la mezcla de las etnias, la migración y la globalización, como también la llegada de la tecnología moderna, ha hecho que los habitantes cambien su forma de vida, de lo tradicional a lo moderno.

Sin embargo las asociaciones culturales que forman parte del Canto Arajuno como ACIA, AMA, ANKIA y IKIAM existen personas mayores desde los 50 años que aún conservan sus tradiciones, costumbres y su gastronomía tradicional en cada una de sus aniversarios de fiesta. Al desarrollar el trabajo se busca demostrar la diversidad cultural y tradicional que caracteriza al cantón Arajuno con el propósito de difundir a futuras generaciones.

Con la investigación surge la necesidad de salvaguardar y difundir sus saberes ancestrales, las costumbres, tradiciones y el arte culinario que lo caracterizan, mediante la presentación de un estudio de las tradiciones culinarias del cantón Arajuno provincia de Pastaza.

OBJETIVOS

Objetivo general

- Realizar el estudio de las tradiciones culinarias del cantón Arajuno provincia de Pastaza.

Objetivos específicos

- Recopilar información sobre la cultura del cantón Arajuno.
- Identificar la gastronomía tradicional del cantón Arajuno.
- Estandarizar los platos más representativos del cantón Arajuno
- Documentar las costumbres, tradiciones y gastronomía propia a través de una revista digital como parte de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

MARCO TEÓRICO

Ecuador es un país sudamericano caracterizado por ser multiétnico y pluricultural. En Ecuador habitan más de 14 millones de personas, repartidos en la costa, sierra y selva. La diversidad étnica y regional del Ecuador se debe a la presencia de mestizos, indígenas, afro ecuatorianos y descendientes de españoles, quienes enriquecieron la cultura del país a lo largo de los años. (ENCALADA YANEZ, 2015)

Patrimonio cultural inmaterial

Según la (UNESCO, 2003), el patrimonio cultural inmaterial (PCI), es el crisol de nuestra diversidad cultural y su conservación una garantía de creatividad permanente. Se manifiesta en particular en los ámbitos siguientes:

Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial.

- Artes del espectáculo (como la música tradicional, la danza y el teatro)
- Usos sociales, rituales y actos festivos
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.
- Técnicas artesanales tradicionales (GARCIA CUETOS, 2011, pág. 78)

Contexto del patrimonio cultural inmaterial

El PCI (UNESCO, 2003) comprende manifestaciones y valores culturales contenidos en la música, la cocina, la oralidad, los ritos y las creencias, la medicina tradicional, los conocimientos y tecnologías tradicionales expresados en las artes del espectáculo, las tradiciones orales y la toponimia local expresadas en el lenguaje como vehículo de transmisión.

El PCI tiene la capacidad de transmitir sentimientos de “identidad y continuidad contribuyendo así a promover el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana” que están contempladas en los tratados internacionales de Derechos Humanos. (UNESCO, 2003).

Ecuador cuenta con 24 provincias donde el Patrimonio Material e Inmaterial es diverso pues en este territorio conviven 27 pueblos indígenas, un pueblo afro ecuatoriano y la población mestiza, reconocidos constitucionalmente. En este contexto, el Art. 62 de la Constitución de la República del Ecuador considera que “la cultura es patrimonio del pueblo y constituye elemento esencial de su identidad”. Por lo tanto, el PCI será el eje fundamental del desarrollo del país. (MALES MORALES, 2008, págs. 242 - 243)

Cultura

Para Spradley y McCurdy, cultura es definida como el conocimiento adquirido que las personas utilizan para interpretar su experiencia y generar comportamientos. (Herrero, 2002).

(Lilyan Benitez, 1990) Ha definido cultura como: manifestaciones a través de todas las formas de comportamiento de una sociedad y en sus productos e intelectos. La cultura es el distintivo del hombre, él la crea, la usa y es afectado por ella. La cultura no existe sin los hombres que son sus creadores, recreadores y portadores. Como definición se puede decir que cultura es todo lo que crea el hombre al interactuar con su medio físico y social que es adoptado por toda la sociedad como producto histórico.

La cultura como rasgo distintivo del ser humano

En el mundo biológico todos los seres han evolucionado y se han especializado en su proceso de adaptación al medio ambiente. El hombre es un ser biológico, pero también es un ser cultural, desde el punto de vista biológico, ha evolucionado y solo se ha especializado en su sistema nervioso.

El hombre, gracias a la cultura, puede vivir en una variedad de medio ambientes con relativo éxito. En el campo biológico de los animales se puede decir, que su relación con el medio ambiente es directa, en cambio la relación del hombre con el medio ambiente no es directa, media la cultura; a través de ella se relaciona con la naturaleza y con los otros hombres para satisfacer todas sus necesidades. (Lilyan Benitez, 1990)



Figura 1-1: Rasgos de la cultura Ecuatoriana.

Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Ind%C3%ADgenas_en_Ecuador

La cultura ecuatoriana

La cultura ecuatoriana se ha ido conformando en un proceso histórico a lo largo de miles de años durante los cuales se han incorporado elementos culturales de diversos grupos. El conocimiento de este proceso se ha visto enriquecido de manera significativa con los aportes de dos disciplinas (enmarcadas dentro del ámbito general de la Antropología). (Lilyan Benitez, 1990)

Los distintos grupos humanos que se han establecido en Ecuador desde Europa, África, así como las muchas nacionalidades indígenas autóctonas del país, todos, han contribuido a lo que hoy podemos denominar como Cultura ecuatoriana. Desde las ricas y variadas tradiciones culinarias hasta las costumbres a la hora de celebrar las diversas festividades religiosas, es todo un placer el explorar la cultura ecuatoriana.

Pueblos amazónicos fronterizos, aldeas pesqueras en la Costa del Pacífico, antiguas haciendas andinas en la Sierra, mercados indígenas, ciudades coloniales y más, son algunos de los ingredientes que conforman el amasijo cultural ecuatoriano. Cada uno luchando por conservar su propia identidad e historia, a la vez que transitan juntos un mismo camino hacia el futuro. Gracias a la naturaleza diversa del Ecuador, combinada con sus dimensiones compactas, en este país es posible vivir varias experiencias culturales en un mismo día.

La Cuenca Amazónica es tan rica en culturas indígenas como lo es la Sierra. A pesar de las crecientes presiones ejercidas sobre ellos por parte de la industrialización, aun muchas de sus tradiciones ancestrales se mantienen vivas, como es el caso del chamanismo. Las etnias

indígenas de la Amazonía son: huaoranis, záparos, cofanes, quichuas amazónicos, sionas, secoyas, shuares y achuares. (Halberstadt, 2013).



Figura 2-1: Las culturas del Ecuador

Fuente: <http://anaelviracocha.blogspot.com/2016/04/las-culturas-ecuatorianas-ecuador-es.html>

La transmisión de la cultura

La transmisión de la cultura en una sociedad se da a través de lo que se conoce como la endoculturación y socialización. El ser humano desde que nace está sujeto a la ayuda y por lo tanto a la interacción con otras personas. Por medio de esta interacción el niño como el adulto aprende de la cultura del grupo perteneciente.

Durante toda la vida se transmiten los diferentes aspectos de la cultura como: la alimentación, forma de vestir, la manera de comportarse, la forma de relacionarse con las diversas personas. En nuestra sociedad este aprendizaje se lo hace primero al interior de la familia, escuela, colegio etc. (Lilyan Benitez, 1990)

Lenguas de la población ecuatoriana

El lenguaje humano basado en la posibilidad de simbolizar, tiene ciertas características que le dan superioridad sobre toda otra forma de comunicación. Por medio del lenguaje, el hombre se puede referir tanto a los hechos pasados como los presentes y aun en los futuros. El lenguaje es parte de la cultura y requisito fundamental de ella. La lengua no solo sirve para la comunicación

explícita de la cultura, sino que por su estructura misma, refleja y enseña las formas de categorizar de esa cultura y le provee de un vocabulario específico. (Lilyan Benitez, 1990)

El Ecuador es un Estado Pluricultural y Multiétnico, que debe respetar y estimular el desarrollo de todas las lenguas existentes en su territorio así como la identidad cultural de las nacionalidades que existen a su interior, como las nacionalidades: Kichwa, Shuar, Achuar, Chachi, Epera, Huaorani, Siona, Secoya, Awa, Tsáchila y Cofán, Zápara. (Mejeant, 2001)

Tradición

Tradición Del latín traditio, es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad. Se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural. La tradición por lo tanto, es algo que se hereda y que forma parte de la identidad. El arte característico de un grupo social, con su música, sus danzas y sus cuentos, forma parte de lo tradicional, al igual que la gastronomía. (Vallejo Ronquillo, 2014)

Tradiciones del Ecuador

Las tradiciones del Ecuador están basadas en Gastronomía, Música, deportes, Folklore, Fiestas patrias y Patronales entre otros. Quito por su belleza física, sus tradiciones y sus expresivas leyendas es considerado "Relicario del Arte en América", características por las cuales, en noviembre de 1978, fue la primera ciudad del mundo en ser declarada por la UNESCO "Patrimonio Cultural de la Humanidad". (Chuga, 2006)

Fiestas Tradicionales

Ecuador, es un país rico en cultura, caracterizado por el bullicio y colorido de fiestas folclóricas durante todo el año, despliega un largo calendario festivo a través del cual se expresan la multitud de expresiones culturales. Muchas de las fiestas conservan un profundo arraigo y

pureza muy cercanos a los orígenes históricos o de la tradición ancestral, especialmente las comunidades indígenas que mantienen con vigor su identidad étnica. (COSTUMBRES Y TRADICIONES DEL ECUADOR, 2013)

Cada una de estas manifestaciones culturales por su historia, tradiciones y costumbres, se han convertido en un gran atractivo turístico y por lo tanto hacen parte de la fortaleza cultural que tiene el Ecuador para compartir con el mundo como:

La Diablada Pillareña.- El Diablo no es uno solo. En Santiago de Píllaro, al norte de la provincia de Tungurahua, salen por miles en la conocida Diablada Pillareña. Este festival se desarrolla del 1 al 6 de enero de cada año, participan hombre y mujeres de diferentes edades. El origen de la Diablada Pillareña viene desde la época colonial y se deduce que fue la rebeldía mestiza e india contra la religión Católica. (ECUADOR TRAVEL, 2019)

Los Carnavales en Ecuador.- Esta fiesta se celebra de diferentes maneras en el Ecuador, especialmente en las provincias de Azuay, Bolívar, Chimborazo y Tungurahua. Una explosión de alegría y euforia se vive durante cuatro días del año ya sea febrero o marzo dependiendo el calendario litúrgico. Durante este tiempo la gente se disfraza para las comparsas, bailan en las calles, recitan coplas “a la voz del carnaval todo el mundo se levanta, todo el mundo se levanta a jugar el carnaval” esta es la copla más entonada cada año en las calles de Guaranda, comparte con amigos y familiares. (ECUADOR TRAVEL, 2019)

La Mama Negra.- Se celebra en la ciudad andina de Latacunga en la provincia de Cotopaxi. Declarada en el 2005 como Patrimonio Intangible del país. Aquí se identifica la muestra más bella de mestizaje y simbiosis entre las numerosas culturas que se dieron cita a lo largo de la historia ecuatoriana. (COSTUMBRES Y TRADICIONES DEL ECUADOR, 2013)

Inti Raymi.- Fiesta del sol y la cosecha una de las tradiciones que tiene como legado el pasado glorioso de la nación Cañari Inca, en sí es el símbolo de la gratitud de los pueblos andinos que ofrecen a la Pachamama (madre tierra) por la bondad de haber permitido una buena producción y cosecha de productos tradicionales. (MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO, 2019)



Figura 3-1: Fiestas tradicionales del Ecuador.
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Tradiciones culinarias

Nuestro país cuenta con múltiples tradiciones culinarias y con una inigualable riqueza cultural, las festividades son una parte crucial donde la gastronomía ecuatoriana juega un papel de celebración y unión familiar.

El día de los difuntos se celebra cada 2 de noviembre para conmemorar a las personas que nos dejaron, se prepara las guaguas de pan acompañado de una rica colada morada hecha a base de harina morada, frutos cítricos, yerbas y especias dulces, Semana Santa donde se consume la fanesca una sopa espesa elaborada a base de pescado seco, huevos, empanada y 12 granos que representan a los apóstoles. Corpus Christi que en latín significa cuerpo de Cristo una de las manifestaciones espirituales y culturales más importantes de Cuenca. (SABORES DE ECUADOR, 2016)

La comida indígena de la Amazonía ecuatoriana viene a representar lo más ancestral de la gastronomía ecuatoriana, los pinchos de chontaduro, los maitos de varios pescados y las mazamorras o locros de los animales de monte, son los más exóticos y forman parte de la gastronomía ecuatoriana, todo aquello es preparada en sus fiestas tradicionales.

Gastronomía

Por su etimología, el término gastronomía es de origen griego, compuesto por dos palabras: gaster o gastrós que significa “estómago”, mas nomu o nomos que significa “ley” o “regla”, por lo que su traducción etimológica habla de la cualidad vinculada con la ley o norma de llenar el estómago. La Gastronomía es un arte conformado por los aspectos culinarios, filosóficos, antropológicos que pertenecen a la cultura de una sociedad.

No se trata solo de técnicas de cocción sino de la relación del hombre con su medio cultural. La gastronomía va más allá de la preparación de una buena mesa y de una deliciosa comida, sino que este arte se ocupa de estudiar la interrelación que existe entre la alimentación y los factores culturales relacionados con ella. (PORPORATTO, 2015)



Figura 4-1: La gastronomía

Fuente: https://revistadiners.com.co/archivo/48244_500-mil-anos-apetito-historia-del-arte-culinario/

Gastronomía ecuatoriana

Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica, se caracteriza por sus fabulosas frutas exóticas, su pescado y sus mariscos de alta calidad. En la serranía ecuatoriana el maíz es uno de los granos más utilizado, otro producto indispensable es la papa para la elaboración de los distintos platos como los llapingachos, locro, yahuarlocro y tamales.

La gastronomía costeña es muy variada, se basa principalmente en pescados y mariscos tanto de río como de mar y diversos mariscos. La Amazonía ecuatoriana es una reserva fabulosa de exóticos animales y vegetales. Entre los productos más consumidos se destaca la guayusa una

bebida que tiene muchos beneficios para la salud y los maytos de pescado. Nuestros ancestros nos han dejado una amplia herencia de tradiciones culinarias y culturales. (Balseca , 2015)

Platos típicos de cada región:

- a) En la Región Andina o Sierra: Se consume mucho los granos como alverjas, mote, chocho, melloco y el maíz, este último no solo se utiliza en las comidas, sino también en una bebida tradicional llamada chicha hecha a base de maíz; la papa es un producto fundamental en la comida de la sierra. Entre los platos típicos están; el cuy asado, el hornado, el yahuarlocro, humitas, llapingachos, mote pillo, el locro de papas, entre otros. (Ramirez, 2018)

- b) En la región Costa: En esta región, por estar cerca al mar, se consumen muchos mariscos como pescados, camarones, conchas, pulpos, langostas y demás, en varias preparaciones tales como; los ceviches, el pescado frito, asado, sudado, adornado con patacones, bolones de verde con relleno de camarón, corviche, empanadas, chifles, y café con verde asado. Otro plato característico de esta región es el tigrillo, la sopa y el arroz marinero. Entre los platos fuertes sobresalientes esta la menestra de lentejas o frejoles con patacones. (Mecías , 2015)

- c) En la región oriental o Amazónica: En la región Amazónica encontramos lo más exótico de la comida ecuatoriana, por la gran multiplicidad de productos y especies, animales y frutas. Las frutas exóticas del oriente ecuatoriano incluyen: arazá, chonta, avíos, morete, machitonas, guabas, gavillas, uva silvestre, entre otras. Los animales más consumidos son el mono, la guanta, el armadillo, la famosa chonta cuero, hormigas culonas y demás, las cuales se combinan con yuca y plátano Como bebida tradicional esta la chicha de yuca y de chonta las más conocidas. (Mecías , 2015)



Figura 5-1: Platos tradicionales de cada región Ecuatoriana.

Fuente: <https://goecuador.net/go/Yanunawku-Wasi-travel-ecuador>

Características de la gastronomía ecuatoriana.

La gastronomía ecuatoriana es una cocina donde predomina una variedad de ingredientes, debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado y los mariscos por las costas del Océano Pacífico así como las islas Galápagos , segundo a los Andes donde podemos encontrar una variedad de granos, cereales, hortalizas, y vegetales y por último la selva amazónica que nos brinda tubérculos, además una variedad de animales exóticos como guantas, guatusas, chontacuros, etc., especies y plantas medicinales . La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos. (Rosi, 2010)

SECCIÓN A: ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Cantón Arajuno

El cantón Arajuno se encuentra ubicado al Noreste de la Provincia de Pastaza a 64 km. de la ciudad de Puyo, su superficie es de 8.767,4 km². Es uno de los cantones más extensos del territorio nacional. Cuenta con una población de 6.491, (Censo INEC, 2010), 3.089 mujeres y 3.402 hombres, para el año 2018 según en la proyección realizada por la SENPLADE y el registro en el PDOT estimó que en el cantón Arajuno viven 7.849h. (GADMIPA, 2018), además cuenta con un 98,59% de bosque nativo, es uno de los porcentajes más altos del país lo cual ratifica su condición de territorio destinado a la protección y conservación. Es un cantón con una población mayormente perteneciente a nacionalidades Indígenas en un total de 86% Kichwa, 10% Waorani, 2% shuar y el 2% restante lo componen mestizos y afro ecuatorianos, es considerado como un “Cantón cuna de la biodiversidad”. (DIRECCION TECNICA PROVINCIAL DE PASTAZA - MINISTERIO DE TURISMO, 2013)

Datos Generales

Tabla 1-1: Datos generales

Límites	Al Norte: Provincias Napo y Orellana, Al Sur: Cantón Pastaza, Al Oeste: Cantón Pastaza, Al Este: La República de Perú.
Temperatura	Es de 24°C con oscilaciones de 5° C a 7°C hacia arriba y de 3°C a 4°C hacia abajo según la temporada del año.
Rango Altitudinal	Posee una altura mínima de 155 msnm y máxima de 1128 msnm
División Política	: El cantón cuenta con dos parroquias, Arajuno considerada como parroquia urbana y cabecera cantonal y Curaray hacia el Este que es la más extensa como parroquia rural, ésta ocupa un 92,79% del territorio cantonal y cuenta con una importancia zona de bosque tropical, dentro del Parque Nacional Yasuní.

Fuente: PDOT 2018 y DIRECCIÓN TÉCNICA PROVINCIAL DE PASTAZA – MINISTERIO DE TURISMO 2013.
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Reseña histórica del cantón Arajuno

Fue conquistado en el año de 1912 por el gran Shamán Sr. Domingo Cerda conocido con el apodo de Arahuano que procedía de la provincia de Napo y el Shamán Roque López procedente del sector del Río Pano también de la provincia de Napo, estando algunos años asentados en este lugar, tuvieron que regresar por que eran atacados varias veces por los temibles aucas, hoy llamados (Waoranis).

Luego por el año 1938 hubo gran migración en estas fecundas tierras por más familias desde la hermana provincia de Napo que se asentaron junto al Shamán Arahuano y crearon el asentamiento conocido hoy como el sector Duran.

En el año de 1942 ingreso la compañía Petrolera Oíl Company, con la finalidad de realizar trabajos de exploración petrolera en el territorio de Arajuno, esta actividad genera una gran oportunidad de trabajo y con ello ingresan más familiares y las expectativas de progreso.

En 1950, se alzó la compañía SHELL de las actividades petroleras de esta región, los empleados tuvieron que salir de esta zona y habían organizado un equipo de fútbol que lo llamaron AUCAS. El mismo que actualmente tiene su sede en la ciudad de Quito. En el año 1944 fue visitado por el Presidente de la República del Ecuador el Dr. José María Velasco Ibarra, y el pueblo organizado solicitó al primer mandatario a que esta población se eleve a la categoría de parroquia a fin de recibir el proyecto de las autoridades a tantas necesidades que carecía.

El 11 de abril de 1965 se consiguió elevar a la categoría de parroquia, con su nombre Arajuno, perteneciente a la provincia de Pastaza. En el año 1985, inicia la gestión de pro cantonización de Arajuno; luego de constantes intentos y de una permanente insistencia ante el Congreso Nacional por lograr este anhelado sueño, se culminó en una feliz aprobación como Cantón, el 25 de julio de 1996, bajo decreto Legislativo N°-996 y R.O. N°996 en la ciudad de Quito; luego de 11 año de sacrificio y lucha. La gente sabía que solo de esta manera se lograría obtener el adelanto y desarrollo que tanto se anhelaba para este pueblo. (GAD MUNICIPAL DEL CANTON ARAJUNO INTERCULTURAL Y PLURINACIONAL, 2014)



Figura 1-1: Cantón Arajuno.

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural y Plurinacional del cantón Arajuno (GADMIPA), 2019.

Flora y Fauna

Arajuno se resalta por su diversidad de flora y fauna desde la maravilla de sus bosques tropicales, flores coloridos, sus animales exóticos tantos como terrestres, acuáticos y aéreos.

Flora

En este cantón se puede encontrar una abundante vegetación propia del bosque húmedo tropical como árboles maderables; el ahuano es la madera más buscada y explotada de la zona, canela, caucho, tamburu, guayacán, pigüe, balsa, chonta caspi, frutas exóticas como: el morete, avio, la guaba, pasu, uvillas (uva del monte), piña, papaya, shiwa mullo y plantas medicinales; ortiga, mariapanga, uña de gato, chugri yuyo.



Figura 2-1: Flora.

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural y Plurinacional del cantón Arajuno (GADMIPA), 2019.

Fauna

Entre las especies más relevantes están los tigrillos, boas, armadillos, guantas, tortugas de río, lagartos, tucanes, venados, perezoso, puerco sajino, danta de monte, diferentes tipos de monos, entre otras especies por descubrir. (DIRECCION TECNICA PROVINCIAL DE PASTAZA - MINISTERIO DE TURISMO, 2013, pág. 26)



Figura 3-1: Fauna.

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural Plurinacional del cantón Arajuno (GADMIPA), 2019.

Cultura de Arajuno.

La cultura de Arajuno desde sus orígenes siempre han estado incrustado dentro de la selva Amazónica, que por sus experiencias han sobrevivido venciendo todos los fenómenos de la naturaleza, en medio de la selva han aprendido a seleccionar los mejores lugares para realizar sus sembríos y cosechas además de construir sus viviendas y a beneficiarse de lo que la madre naturaleza les ofrece a la población Arajunence.

En épocas pasadas el pueblo de Arajuno construían sus viviendas a las orillas del río, donde existía gran cantidad de peces para su alimentación y utilizar el recurso de los ríos, como también para poder navegar en sus tradicionales canoas construidas por sus propias manos que sirve para transporte de víveres y para transportase de una comunidad a otra. Esta costumbre aún lo practica en las comunidades lejanas y turísticas.



Figura 4-1: Viviendas

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural y Plurinacional del cantón Arajuno (GADMIPA), 2018.

En la madrugada como a las 4 de la mañana tanto como hombres y mujeres se levantaban a prepararse, para poder realizar sus actividades cotidianas, las niñas desde temprana edad debían acostumbrarse a levantarse al primer canto del gallo que es a la madrugada, para cocinar la guayusa y repartirlas a todos los que están reunidos alrededor de la fogata, empezando por los hombres desde el más anciano hasta el menor, terminando con las mujeres, al igual desde la más anciana hasta las pequeña. Mientras se va sirviendo la guayusa, las madres y abuelas aconsejan a sus hijas y nietas, a la vez acostumbran a contar cuentos, creencias y mitología de la zona.

A las mujeres, la madre o la abuela les enseñaban a cómo fabricar los utensilios de cerámica, toda clase de tejidos, como; shigras, canastas, abanicos, atarayas, ishingas etc, a preparar las diferentes clases de chichas, como; chicha de yuca, chicha de chonta, chicha de moho, chicha de maní y a encargarse de la siembra y cosecha de yucas, plátanos, y el desmote de las chacras para que pueda crecer y cargar las yucas en cantidades, mientras que a los hombre los padres o abuelos les enseñaban a sus hijos varones a como cazar adentrándose en la selva y a pescar además a fabricar sus propias armas para la cacería y la pesca. Las primeras instrucciones comenzaban a la edad de 5 o 6 años generalmente.



Figura 5-1: Forma de preparar la chicha.

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural y Plurinacional del cantón Arajuno (GADMIPA), 2019.

Era una práctica obligatorio el bañarse a la madrugada más o menos entre las 2 y 3 am todos los niños y niñas hasta los mayores, se dirigían al rio para sumergirse varias veces, antes de entrar a casa debía quedarse afuera contemplando la naturaleza, las montañas, los arboles más altos en son de súplica para recibir fuerza y poder de la naturaleza.



Figura 6-1: Cultura Kichwa de Arajuno.

Fuente: YouTube, Amazon Tv, 2018

Decoración de cuerpos y rostros.

La decoración de los cuerpos y del rostro en los hombres tanto como en las mujeres es parte de la cultura, cada imagen dibujada tiene su significado.

Se pítan la cara con líneas horizontales, triangulares en forma de zigzag combinadas con figuras muy divertidas y novedosas en la antigüedad se pintaban solo personas importantes como los curaca, los brujos y ancianos para distinguirse del resto. Las pinturas que se utilizan son netamente naturales, los indígenas Arajunences se pintan con productos de las plantas de la naturaleza como el achiote y el huituc. (ANDI SHIGUANGO, 1993)



Figura 7-1: Maquillaje mujer Kichwa.

Fuente: <https://www.youtube.com/watch?v=oGRK71rR6Vo>

Además tanto como las mujeres y hombres se pintaban para lucirse durante las fiestas con sus tradicionales coronas de plumas hechas por las plumas de las aves exóticas y en el cuello se adornaban con hermoso collares hechos de diferentes pepas del monte (pepas de san pedro y otros) en el medio del collar llevan uno o dos colmillos de tigre. Las mujeres se adornaban en el cuello con collares de hualca muyo (pepas de mullos) de diversos colores. (ANDI SHIGUANGO, 1993)



Figura 8-1: Maquillaje de los hombres Kichwas.

Fuente: <http://lopezjr37.blogspot.com/2017/03/vestimenta-cultural.html>



Figura 9-1: Maquillaje shuar.

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural y Plurinacional del cantón Arajuno (GADMIPA), 2017.

Vestimenta

Su modo de vestir es más relacionado con el medio ambiente, es decir que la vestimenta de los primeros pobladores de Arajuno fue muy sencillo. Utilizaban pantalonetas de color azul que les daba hasta las rodillas, la camisa manga larga con múltiples colores rayados. Las mujeres usaban blusas floreadas más conocida por los Kichwas (maquicotona) como falda usaban la pambalina. (ANDI SHIGUANGO, 1993, pág. 51)



Figura 10-1: Vestimenta tradicional del pueblo de Arajuno.

Fuente: <https://pastaza.travel/servicios-turisticos/emprendimiento-turistico-comunitario-waylla-sacha/>



Figura 11-1: Vestimenta tradicional shuar del pueblo de Arajuno.

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural y Plurinacional del cantón Arajuno (GADMIPA), 2017.



Figura 12-1: Vestimenta Waorani del pueblo de Arajuno.

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural y Plurinacional del cantón Arajuno (GADMIPA), 2017.

Festividades

El pueblo Kichwa tiene dos festividades importantes que son: el compadrazgo y el matrimonio o boda típica.

Compadrazgo.- Es la fiesta más realizada, se escoge a la persona que se quiere hacer compadre (padrinos), el escogido nunca se niega. La persona escogida como compadre realiza las siguientes actividades:

- Preparar la chicha 5 días antes para que esté fermentada, esta es tomada solamente por personas mayores y es repartida por las mujeres.

- Preparar la comida, consiste en cazar animales y ahumarlos este palto es el principal de la fiesta, también se acostumbra dar pescado dentro de la comida. Es importante resaltar algunos platos típicos que se utiliza dentro de la fiesta como: catu es una sopa preparada a base de plátano rallado con cuchara, cocinada con carne de monte ahumada y sal, la misma que es de diferente animales como; sajino, danta, armadillo, mono. Carne ahumada que es la carne de monte seca, sopa de lugru hecha a base de yuca cortada en tajos carne ahumada o pescado bagre ahumada) de diferentes animales y ají.
- Al momento que llega el día de la fiesta todo debe estar listo; al momento de dar inicio a la fiesta, se comienza a repartir la chicha durante toda el día, durante la comida conversan muy animadamente, el motivo de la conversación es la cacería de los animales que están comiendo.
- Posteriormente de la comida se ponen a bailar al son del tambor y el violín. En la actualidad la mayoría bailan con el equipo de sonido.
- El festejo perdura por uno o dos días, luego de que la fiesta concluye todos se retiran a sus casas para descansar y el siguiente día comenzar normalmente sus labores cotidianas.

Matrimonio o Boda típica.- El matrimonio en los Kichwas es bastante solemne e importante desde el pedido hasta que se casa, la boda típica consta de los siguientes puntos:

- Pedido.- Consiste en que los familiares y el padrino del novio van a la casa de la novia para pedir el permiso respectivo; el novio y sus padres se deben de arrodillar ante los padres de la novia; en la presencia de la novia arrodillándose conversan entre ellos hasta convencer a los padres que acepten el matrimonio de sus hijos.
- Pactachina (Compromiso).- Es una fiesta realizada en honor a los novios, donde asisten familiares y amistades más cercanas. La comida que se prepara para servir a los invitados es carne de la zona y pescado ahumado, no debe de faltar la deliciosa chicha de yuca que se sirve durante el transcurso de las fiestas.
- La boda.- Es la gran fiesta dedicada a todo el pueblo, es una fiesta llamativa y muy alegre, la fiesta se organiza con un mes de anticipación y deben de conseguir mucha carne y pescado como alimentos para brindar a los invitados. Para la boda deben de construir una choza lugar donde bailarán y comerán. (ANDI, 1986, págs. 14-16)

Gastronomía tradicional del cantón Arajuno

La gastronomía kichwa de Arajuno es muy tradicional donde utilizan los mismo productos de la zona, puesto que los ingredientes principales es la yuca, el plátano, carnes de monte (animales salvajes de la selva) como; sajinos, dantas, monos, armadillos, etc y peces de los ríos como el bagre, bocachico, carachamas, etc, son los principales fuentes de alimento del pueblo de Arajuno.



Figura 13-1: Gastronomía tradicional.

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural y Plurinacional del cantón Arajuno (GADMIPA), 2019.

También se alimentan de frutas y plantas que les brindan grandes nutrientes como la más conocida esta chonta (variedad de chonta) de la cual obtienen el palmito, asimismo consumen guabas un fruto que se da en la Amazonía, avíos, achansu (maní del monte) y otras frutas más. La bebida diaria del Kichwa es la chicha. A continuación tenemos algunos alimentos tradicionales de los Arajuneces:

- Ukuy.- más conocida como las hormigas voladoras culonas, que salen a fines de agosto, se consumen tostados.
- Cua.- (sapo de árboles) se lo prepara eliminando todas las tripas y toda su piel se lo sazona muy bien con sal y envolver en hojas para hacer maitos.



Figura 14-1: Mayto de ancas de rana.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2019.

- Chonta curo.- gusano que nace en los restos del árbol de chonta, se los consumen hecho pincho, mayto, hervido, acompañado de yuca.



Figura 15-1: Pinchos de chonta kuru.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2019.

- Chichas.- chicha de yuca, chicha de chonta, chicha de papaya, chicha de moho (allu asa), chicha de plátano.



Figura 16-1: Tipos de bebidas.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2019.

- Mayto de carachama, de tilapia, maytos de diferentes peces de la Amazonía.
- Mazamorra (catu) de armadillo, de danta, guatusa, mono.
- Lugro de pescados ahumados. (ANDI, 1986)

Mazamoras

Los ingredientes principales del plato son el rallado de verde, carne fresca o ahumada de cualquier animal del monte (salvaje), agua y sal. La mazamorra por lo general se sirve sin sal, porque se trata de asimilar la pureza del alimento. El plato siempre tiene que estar acompañado de yuca, verde, guineo, ají y chicha de yuca o chicha de chonta como bebida. (UNIVERSIDAD DE CUENCA, 2012, pág. 420).



Figura 17-1: Mazamorra de armadillo.
Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural y Plurinacional del cantón Arajuno (GADMIPA), 2018.

Tabla 2-1: Mazamoras

MAZAMORRA DE CARNES FRESCAS	MAZAMORRA DE CARNES AHUMADAS	MAZAMORRA DE AVES
Guanta	Guatusa	Pava del monte
Danta	Venado	Mango
Armadillo	Mono Chorongó	Guacamayo
Puerco Espín	Yawati	Tórlota
Guatín	Sagino	Tucán
Mono Colorado	Armadillo	Lora
Sacha guagra	Iguana	Wataraku
Taruga	Mono barisa	Perdiz

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018

Locros

En la tradición Kichwas, el locro es un plato especial que se comparte en las bodas tradicionales. El locro se prepara a base de yuca picada y carnes de monte o de pescado ahumado, la yuca le da la contextura espesa al locro, el sabor de este platillo varía dependiendo de la presa. El plato tiene que estar acompañado de plátano, ají y chicha de yuca o de chonta. (UNIVERSIDAD DE CUENCA, 2012, pág. 436)

Tabla 3-1: Locros

LOCROS DE CARNE AHUMADO	LOCROS DE PESCADO AHUMADO
Guata	Bocachico
Venado	Jandia
Puerco espín	Bagre
Mono aullador	Mijanu
Danta	Tuksik
Mono colorado	
Mono barisa	
Sacha Wuagra	

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Caldos

El caldo se prepara con pescado fresco y carnes ahumadas. Para preparar este plato se requiere únicamente de agua y sal. Puede parecer una combinación muy simple, sin embargo los complementos como la yuca, el plátano y el ají son los que le dan una presentación agradable. (UNIVERSIDAD DE CUENCA, 2012, pág. 430).



Figura 18-1: Caldo de bagre.
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2019.

Tabla 4-1: Variedades de caldos.

CALDO DE CARNES AHUMADAS	CALDO DE HONGOS	CALDO DE PALMITO	CALDOS DE RANA	CALDOS DE GUSANOS
guatusa ahumada	chinchí ala	palmito de chonta	kuwa	patas kuru
venado ahumado	taka ala	palmito de pushiwa	uchu kulu	huillan kuru
armadillo ahumado	aya ala	palmito de guadua	tulumpa	chunta kuru
puerco espin ahumado	daman ala	palmito de ramos		
mono barisa ahumado	butsun ala	palmito de lisan		
mono chorongó ahumado	illma ala			
	kaspi ala			

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Maytos

Es la dieta diaria del pueblo Kichwa Arajunence son alimentos envueltos en 3 o 4 hojas de bijao dependiendo del tamaño y amarrados con el brote de la paja toquilla, su preparación es rápida y sencilla. Las envolturas son sometidas a una cocción de vapor al calor de la candela. Estos pueden ser de pescados, hongos, palmitos, aves pequeños, vísceras de los carnes de monte y de las gallinas criollas, ancas de rana y hasta huevos de pescados. (DIRECCION TECNICA PROVINCIAL DE PASTAZA- MINISTERIO DE TURISMO, 2013, pág. 53)



Figura 19-1: Maytos de pescados.
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Tabla 5-1: Variedades de Maytos

Maytos de palmito	Chonta, pushiwa (pambil), ramos (garabato yuyu), lisan (paja toquilla).
Maytos de gusanos	Chunta kuru, kachik kuru, huillan kuru, patas kuru, chuku kuru.
Maytos de hongos	Chinchi ala, taka ala, aya ala, daman ala, butsun ala, illma ala, kaspi ala.
Maytos de las vísceras de los animales	Guanta, danta, mono chorongó, mono barisa, yawati, guatusa, venado, puerco espín, guatín, iguana.
Maytos de pescados	Challwa, chinlus, sardina, bagre, lunkutsu, sikli, bocachico, unpuni, pashin, shiyu.
Maytos de aves pequeñas	Wanwaka, perico, mikmichu, picaflor, tórtola.
Maytos de Ranas	Kulu (renacuajo), kuwa, uchú kulu, tulumba.
Maytos de huevos de pescado	Sikli, challwa y bagre.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Carnes ahumadas

Son carnes originarias de la selva amazónica y forman parte de la tradición culinaria de varias nacionalidades de la Amazonía ecuatoriana.

El pueblo de Arajuno aprendió a conservar la carne por mucho tiempo, empleando el proceso de asar la carne al suave calor del fuego que se conoce con el nombre del ahumado. El proceso que conlleva ahumar las carnes o el pescado es salándole, los animales grandes se lo debe de cortar

en trozos para salar, seguidamente se debe de colocar sobre una percha previamente construido de palos, el calor del fuego debe ser viva sin mucho humo, de esto depende el tiempo que dura seca la carne. Para poder conservar por mucho más tiempo este procedimiento se debe de repetir cada 3 días. (ANDI SHIGUANGO, 1993, pág. 85)

Las diferentes carnes que se puede ahumar y conservar por mucho tiempo son las siguientes (ANDI, 1986):



Figura 10-1: Carnes ahumadas.
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Tabla 6-1: Carnes ahumadas

CARNES AHUMADOS	PESCADOS AHUMADOS	AVES AHUMADOS
sajino	bagre	perdiz
venado	jandia	guacamayo
guanta	bocahico	wanwaka
armadillo		wataraku
guatusa		kukupá
danta		lora
guatín		mango
mono colorado		tortola
mono chorongó		paujil
mono barisa		wasi wallun

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

SECCIÓN B: MARCO CONCEPTUAL

Enculturación: Es el proceso mediante el cual las personas adoptan determinadas patrones de conducta de la sociedad o cultura donde viven. Indica o establece la forma en la que una generación anterior le transmite a otra, de manera consciente o inconsciente, su legado cultural. (Contreras , 2019)

Socialización: Se denomina de esa manera al proceso a través del cual los seres humanos aprenden e interiorizan las normas y los valores de una determinada sociedad y cultura específica. (Péres Porto & Merino, 2012)

Gastronomía: Es un término que según su etimología proviene del griego “gastros”, que significa “estómago o vientre” y “nomos” que significa “ley”. La gastronomía es el estudio del vínculo que existe entre los individuos, la comida y el medio ambiente que los rodea, y todos aquellos aspectos culturales y sociales que guardan relación con la de gustación de las preparaciones culinarias. (ROSAS BAEZ, 2018)

Multiétnico: Comprende a las diversas etnias, es aquella sociedad que se encuentra integrada por grupos étnicos, sin importar cultura, raza e historia. (PNF Informatica IUT Region Capital, 2019)

Pluricultural: Denomina a la situación de una colectividad o sociedad en cuyo seno coexiste una variedad de culturas, son pluriculturales aquellos pueblos, países o estados en cuyos territorios cohabitan distintas etnias o grupos culturales con tradiciones, costumbres, creencias y lenguas diferentes. (Significados, 2017)

Ritos: Es una palabra con origen en el término latino “ritus”. Se trata de una costumbre o ceremonia que se repite de forma invariable de acuerdo a un conjunto de normas ya establecidas. Los ritos son simbólicos y suelen expresar el contenido de algún mito. Los ritos varían de acuerdo a cada sociedad o cultura. (Pérez Porto & Gardey, DEFINICION DE RITO, 2010)

Tradición Oral: Abarca una inmensa variedad de formas habladas, como proverbios, adivinanzas, cuentos, canciones infantiles, leyendas, mitos, cantos y poemas épicos, sortilegios, plegarias, canciones, representaciones dramáticas, etc. Las tradiciones orales sirven para transmitir conocimientos, valores culturales y sociales y una memoria colectiva que se transmite de padres a hijos, de generación a generación. Son fundamentales para mantener vivas las culturas. (Patrimonio Cultural Inmaterial , 2019)

Herencia: Del latín “haerentia”, la herencia es el conjunto de los bienes, derechos y obligaciones que cuando una persona muere, transmite a sus herederos o legatarios. Herencia es por lo tanto, el derecho de heredar. Otro uso del término herencia está vinculado a los rasgos culturales, sociales o económicos que influyen en un momento histórico. (Pérez Porto & Gardey, DEFINICION DE RITO, 2010)

Culinario: Más conocido como arte culinario, es una manera muy imaginativa y original de preparar varios alimentos, dependiendo según la cultura de cada pueblo, así como los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. (TIPOS DE ARTE, 2015)

Autóctono: Es un adjetivo que puede aplicarse al ser vivo, al producto o al lugar que es originario o nativo del país en el que se encuentran, este término se utiliza para referirse a cosas, personas, tradiciones y costumbres. Lo autóctono, por lo tanto, es propio de un sitio. (Perez Porto & Merino , 2016)

Shaman: Es un hombre sabio, con conocimientos de las medicinas ancestrales y cada una de ellas tiene un poder curativo específico, varían por las culturas aquellos shamanes al momento de tomar el ayahuasca ven predicciones, invocan a los espíritus y ejercen prácticas curativas utilizando poderes ocultos y productos naturales. (LA HORA LO QUE NECESITAS SABER, 2002)

Condimentos: Son preparaciones elaboradas a partir de sustancias vegetales que, añadidas a alimentos crudos o cocinados, la cual potencia su sabor. (Bargis & Dra. Lévy-Dutel, 2015, pág. 03)

Ahumado: Es un método muy antiguo. Consiste en la aplicación de vapores piroleñosos y creosotados en el interior de las carnes y pescados. El ahumado es un gran método de conservación, que aporta un olor y un sabor muy peculiares al género. (López Barreras, 2007)

Deshidratación: Consiste en la extracción de la humedad del alimento. Previene el crecimiento y la reproducción de los microorganismos. Es uno de los métodos más antiguos que se utilizan para la preservación de alimentos.

Refrigeración: Es un método y técnica de conservación a corto plazo, permite mantener a los productos en niveles bajos de temperatura y de proliferación de bacterias, es importante recordar que la humedad genera mayores condiciones de crecimiento de hongos, así como de otros microorganismos, por ello es necesario el estricto control de la temperatura. Esta técnica se utiliza mayormente para conservar alimentos perecederos como carne, frutas y hortalizas. (AGUILAR MORALES, 2012, pág. 59)

Marco Legal

Constitución de la República del Ecuador Ministerio de cultura

La presente investigación está fundamentada en la Constitución de la República del Ecuador de la sección cuarta del Ministerio de Cultura Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. (CONSTITUCION DEL ECUADOR, 2019)

Plan nacional toda una vida Objetivo 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas.

Este proyecto de investigación se basa en los principios de la Constitución de la República del Ecuador del Plan Nacional Toda una Vida, el patrimonio cultural conjuga, por una parte, el patrimonio inmaterial que comprende las lenguas, las tradiciones los usos y otras formas de expresión colectiva y por otra parte, el patrimonio material, que incluye tanto las creaciones culturales, edificaciones, monumentos, espacios y conjuntos urbanos, como a las colecciones, archivos, bibliotecas y museos; este conjunto patrimonial debe recibir atención significativa del Estado, en articulación con la academia y otras instancias. (TODA UNA VIDA, 2017)

Políticas

2.2 Garantizar la interculturalidad y la plurinacionalidad en la gestión pública, para facilitar el goce efectivo de los derechos colectivos de los pueblos y nacionalidades. (TODA UNA VIDA, 2017)

2.3 Promover el rescate, reconocimiento y protección del patrimonio cultural tangible e intangible, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales. (TODA UNA VIDA, 2017)

2.4 Impulsar el ejercicio pleno de los derechos culturales junto con la apertura y fortalecimiento de espacios de encuentro común que promuevan el reconocimiento, la valoración y el desarrollo de las identidades diversas, la creatividad, libertad, estética y expresiones individuales y colectivas. (TODA UNA VIDA, 2017)

2.5 Garantizar la preservación de las lenguas tradicionales, el multilingüismo y el sostenimiento de sistemas de educación intercultural y conocimiento de las diversidades. (TODA UNA VIDA, 2017)

2.6 Salvaguardar los territorios ancestrales y el patrimonio intangible, el fortalecimiento organizativo comunitario, las visiones de desarrollo propio y la sostenibilidad de sus recursos y proteger la vida y autodeterminación de los pueblos indígenas en aislamiento voluntario. (TODA UNA VIDA, 2017)

SECCIÓN C: METODOLOGÍA

Localización y temporalización

El presente estudio de investigación se realizó en el Cantón Arajuno, perteneciente a la Provincia de Pastaza. “*cantón cuna de la biodiversidad*”. El mismo que tuvo una duración aproximada de 6 meses, tiempo en el cual se recolectó información importante sobre las tradiciones gastronómicas del cantón Arajuno.

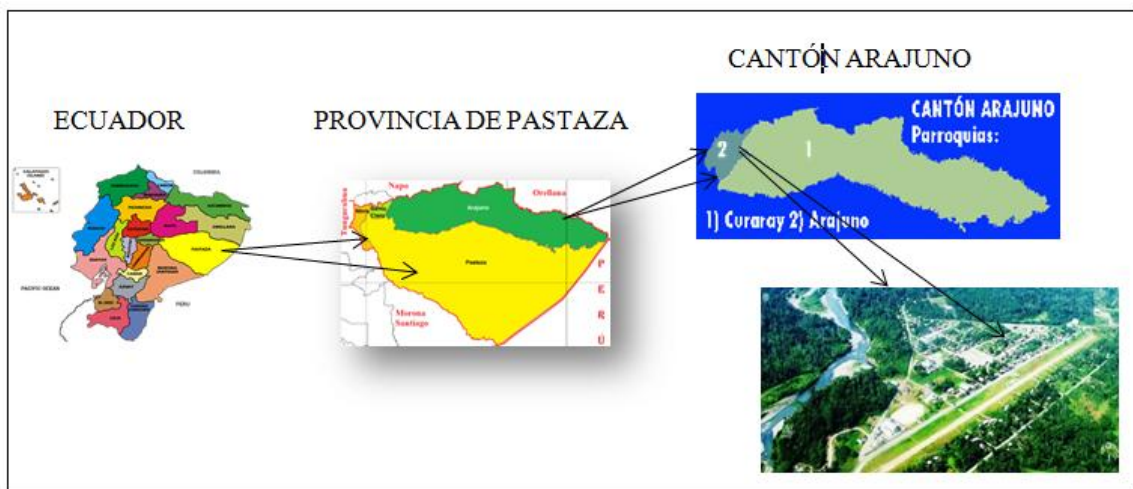


Figura 1-3: Localización y Temporalización del cantón Arajuno.

Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Pastaza y GADMIPA

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Variables

Identificación

- **Variable dependiente:** Tradiciones culinarias del cantón Arajuno
- **Variable independiente:** Cultura del cantón Arajuno

Descripción de las variables

- Tradiciones culinarias del cantón Arajuno.

Del latín traditio, la tradición es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad. Se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural. Por lo tanto, es algo que se hereda y que forma parte de la identidad de un pueblo. (Pérez Porto & Gardey, DEFINICION DE TRADICIÓN, 2010)

Depende de la forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. La historia del arte culinario está relacionada con las condiciones físicas, psicológicas y culturales de cada lugar. Una gran parte de las recetas que se preparan poseen orígenes antiguos de las cocinas tradicionales, que a lo largo de los años se ha ido enseñando, para que las recetas tradicionales no se pierdan. (Tipos de Arte , 2017)

- Cultura del cantón Arajuno.

Cultura derivado del latín *Culturam* palabra adquirida por muchas lenguas europeas, a fines del siglo XVII, la palabra francesa se incorporó al alemán, en el que primero se escribía *Cultur* y más tarde *Kultur*, el cual significaba primordialmente el cultivo o cuidado de algo, como las cosechas o animales. Desde la concepción descriptiva se puede considerar cultura como el conjunto interrelacionado creencias, costumbres, las leyes, formas de conocimiento, el arte, la música y las tradiciones adquiridas por individuos miembros de una sociedad. (Thompson, 1993, págs. 186,190,191).

Operacionalización

Tabla 1-3: Operacionalización de variables.

VARIABLES	CATEGORÍA O ESCALA	INDICADOR
TRADICIONES CULINARIAS DEL CANTÓN ARAJUNO	Preparaciones	Tradicional Representativo No representativo
	Métodos de preparación	Ancestral (cocción en leña) Moderna (cocina a gas, horno, microondas-inducción) Mixta
	Técnicas y Métodos de cocción	Hervido Freír Brasa Vapor Cocción en seco
	Técnicas de conservación	Ahumado En sal Deshidratación Refrigeración
	Bebidas tradicionales	Chicha de yuca Chicha de chonta Chicha de maní Chicha de maduro Chicha de moho (allu asua) Guayusa

		Chucula Bebida alcohólica
CULTURA DEL CANTÓN ARAJUNO	Costumbres	Vestimenta Maquillaje Casería Juegos tradicionales
	Creencias	Mitos Leyendas
	Idioma	Español Kichwa Shuar Waorani
	Festividades	Pactachina Bodas Compadrazgos Fiesta de cantonización de Arajuno Aniversarios de las Asociaciones A.M.A, A.C.I.A, Y AYLLUPURA Carnaval Navidad.

Realizado por: Washcita, A; Erika, M. 2018.

Tipo y Diseño de la investigación

En el siguiente estudio Etnográfico se utilizó:

Investigación Descriptiva: La investigación descriptiva es una forma de estudio para saber, quien, donde, cuando, cómo y porqué del sujeto del estudio. En otras palabras, la información obtenida en un estudio descriptivo, explica perfectamente a una organización el consumidor, objetos, conceptos y cuentas. (Namakforoosh, 2005, pág. 91)

Investigación Exploratorio.- Su propósito es encontrar lo suficiente acerca de un problema para formular hipótesis útiles. Empieza con descripciones generales del problema. La idea principal de este estudio es obtener un conocimiento más amplio respecto al problema del estudio. Un estudio cualitativo es un muy buen ejemplo de estudio exploratorio. (Naghi Namakforoosh, 2005, pág. 72)

Investigación no experimental: En ellos el investigador observa los fenómenos tal y como ocurren naturalmente, sin intervenir en su desarrollo. (Behar Rivero, 2008, pág. 19)

Investigación de corte transversal: Recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único. Su propósito es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado. Es como tomar una fotografía de algo que sucede. (Gómez, 2006, pág. 102). Por lo que se desarrollara en un periodo determinado, en las cuales se tabulo, discutió y se presentó la investigación planteada.

Investigación bibliográfica: Se obtendrá información de libros, revistas, periódicos, etc. con la finalidad de recopilar información.

Métodos y Técnicas

En el siguiente trabajo se utilizaron métodos y técnicas a continuación los detalles:

Método Teórico: Permiten descubrir en el objetivo de investigación las relaciones esenciales y las cualidades fundamentales, no detectables de manera sensorial. Por ello se apoya básicamente en los procesos de abstracción, análisis, síntesis, inducción y deducción. (Dr. Martines Pérez & Lic. Rodriguez Esponda, pág. 09)

Método Empírico: Su aporte al proceso de investigación es resultado fundamentalmente de la experiencia. Estos métodos posibilitan revelar las relaciones esenciales y características fundamentales del objeto de estudio, a través de procedimientos prácticos con el objeto y diversos medios de estudio. (Dr. Martines Pérez & Lic. Rodriguez Esponda, pág. 09)

Los instrumentos que se utilizaron para el levantamiento de la información fueron:

Entrevista: Es la relación directa establecida entre el investigador y su objeto de estudio a través de individuos y grupos con el fin de obtener testimonios orales. La entrevista puede ser individual o colectiva y por la forma que está estructurada puede ser libre o dirigida. (RODRÍGUEZ MOGUEL, 2005, pág. 98)

Encuesta: La encuesta se fundamenta en un cuestionario o conjunto de preguntas que se preparan con el propósito de obtener información de las personas. (Bernal, 2010, pág. 194)

Población y Muestra

El cantón Arajuno cuenta con una población de 6.491 habitantes según datos del censo poblacional y vivienda 2010 del INEC, con proyección al 2018 registra un total de 7.849 habitantes.

Para determinar las tradiciones culinarias del cantón Arajuno, se aplicará encuestas a personas adultos mayores con edad promedio desde los 50 a 89 años. Datos presentados por el Instituto Nacional de Estadísticas y censos (INEC) 2010 son 546 personas siendo este resultado de la sumatoria total, incluyendo las parroquias urbanas y rurales del Cantón.

A continuación, se aplicó la siguiente fórmula estadística, para determinar el tamaño de la muestra.

FÓRMULA

$$n = \frac{Z^2 * N * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

Dónde:

n= tamaño de la muestra

Z= 1.96 (nivel de confianza es de 95%)

p= porcentaje de la población que tiene el atributo deseado (0.95)

q= probabilidad en contra (1 – p en este caso 1- 0.05 = 0.05)

e= error muestral permisible (en esta investigación es del 5%)

N= tamaño de la muestra

Autor: Hernandez Sampieri, R.

Tabla 2-3: Segmentación por edades.

Población del cantón Arajuno por edad	Urbano	Rural	Total
50 a 54 años	36	114	150
55 a 59 años	25	101	126
60 a 64 años	15	87	102
65 a 69 años	9	58	67
70 a 74 años	18	45	63
75 a 79 años	2	19	21
80 a 84 años	2	14	16
85 a 89 años		1	1
Total de la muestra			546

Fuente:GADMIP-Arajuno, PDOT 2018, INEC CPV 2010.

Elaborado por: Meryury W. (2018)

$$n = \frac{Z^2 * N * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

$$n = \frac{1.96^2 * 546 * 0.95 * 0.05}{0.05^2 * (546 - 1) + (1.96^2 * 0.95 * 0.05)}$$

$$n = \frac{3.84 * 546 * 0.95 * 0.05}{0.0025 * 545 + 3.84 * 0.95 * 0.05}$$

$$n = \frac{99.59}{1.3625 + 0.1824}$$

$$n = \frac{99.59}{1.5449}$$

$$n = 65 \text{ encuestas}$$

Grupo de Estudio

Además, se escogió un grupo focal de 10 personas quienes colaboraron para complementar la información de las tradiciones culinarias del cantón Arajuno.

Diagrama de procesos

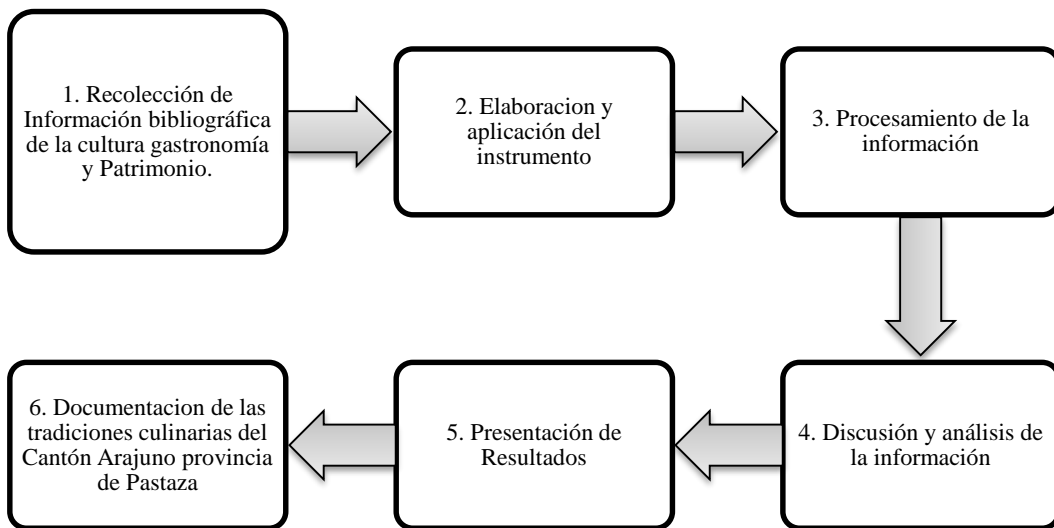


Grafico 1-3: Diagrama de procesos

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Descripción de procedimientos

Para el desarrollo del presente trabajo etnográfico, se llegó a obtener suficiente información para describir los recursos aplicados en la recolección de la información, se procederá a aplicar encuestas estructuradas dirigidas a las habitantes mayores de 50 a 89 años pertenecientes al Cantón. Los resultados obtenidos así como el análisis de resultados, estarán expuestos a una revisión conjuntamente con la tabulación de datos por cada ítem, de acuerdo con los objetivos específicos planteados.

1. Recolección de información Bibliográfica de la Cultura, Gastronomía y Patrimonio.

El presente estudio tuvo como referencia la recopilación de datos históricos del cantón Arajuno, para obtener información de la cultura y la gastronomía tradicional, se realizó revisiones bibliográficas de revistas, monografías, textos digitales, publicaciones culturales como también grabaciones de video, fotografías, sitios web, y trabajo de campo que permite dar forma a la investigación.

2. Elaboración y aplicación del instrumento.

Posteriormente se utilizó las encuestas y entrevista, para obtener información mucho más precisa sobre la cultura gastronómica tradicional, fiestas tradicionales y lugares turísticos como también se dio a conocer acerca de los métodos y técnicas de cocción, métodos de conservación, utensilios e ingredientes utilizados para la preparación de los platos tradicionales del cantón Arajuno.

3. Procesamiento de la información.

Obtenidos los resultados de las encuestas y la entrevista, se tabulo los resultados de cada pregunta, utilizando programa Microsoft Office Excel para así obtener los resultados, donde indica los porcentajes de cada pregunta de la encuesta, así permitiendo crear gráficos y tablas. Se llenó las entrevistas en un cuadro con las respuestas obtenidos.

4. Discusión y análisis de la información.

En este punto de la investigación, se analizó todos los procedimientos que se utilizaron donde se evaluaron e interpretaron todos los resultados obtenidos en las encuestas y entrevistas realizadas a los habitantes del Cantón Arajuno.

5. Presentación de resultados.

Una vez obtenida y procesada la información, se presentó la información obtenida de tal manera que sea de total entendimiento para todas las personas.

6. Documentación de las tradiciones culinarias del Cantón Arajuno.

Una vez que se realizó la investigación bibliográfica, junto con la investigación de campo, mediante las encuestas y las entrevistas, se obtuvo todos los fundamentos necesarios, donde permitieron recolectar las tradiciones, creencias, costumbres, su gastronomía tradicional que forma parte de su historia. De tal forma esta información ayudara a conocer la gastronomía tradicional del cantón Arajuno mediante una revista Digital.

SECCIÓN D: RESULTADOS

Recopilación de Información sobre la cultura del cantón Arajuno.

Tabla 1-4: Revisión Bibliográfica.

AUTORES	TEMA DEL LIBRO O DOCUMENTO WEB	DETALLE
Marilú Andi Shiguango 1993	Costumbres y tradiciones del pueblo de Arajuno	Decoración de la cara y el cuerpo, carnes ahumadas
Noemí Andi 1986	Costumbres y tradiciones del Kichwa y el Achuar	Descripción de las Festividades y los alimentos que se sirven en el cantón Arajuno.
Dirección Técnica Provincial de Pastaza – Ministerio de Turismo, 2013	Guía turística de Arajuno – Gastronomía.	Datos Geográficos, gastronomía, Biodiversidad
Andy Alvarado, Pedro; Calapucha Andy, Claudio Calapucha Cerda, Lineth López Shiguango, Horlando Tanguila Andy. (Universidad de Cuenca, 2012)	Sabiduría de la Cultura Kichwa de la Amazonia Ecuatoriana	Acerca de los caldos, Locros de carne y pescado ahumados, mazamorra, listados de las carnes que se utiliza para la preparación de los diferentes platos tradicionales de Arajuno.
Autor corporativo: Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural y Plurinacional del cantón Arajuno (GADMIPA 2014)	Historia de Arajuno	Historia de Arajuno, primeras personas que se asentaron en la cabecera cantonal, desde que año se fundó como cantón.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M..2019.

Gastronomía tradicional del cantón Arajuno

Tabla 2-4: Resultados de la gastronomía tradicional.

PLATOS Y BEBIDAS MÁS CONSUMIDAS Y REPRESENTATIVAS	
PLATOS MÁS CONSUMIDOS	PORCENTAJE
Mayto de pescado	26,61%
Bagre ahumado	18,35%
Pinchos de chonta kuru (chontacuro)	17,43%
PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS	PORCENTAJE
Lugro (locro de pescado ahumado)	15,56%
Mayto de carachama	15,27%
Hormigas ukuys	13,26%
BEBIDAS MÁS CONSUMIDAS	PORCENTAJE
Chicha de yuca	23,70%
Chicha de chonta	22,22%
Guayusa	20,74%

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2020.

Análisis de las entrevistas aplicadas al grupo muestral.

Mediante las entrevistas aplicadas a un grupo focal de 10 personas adultas de la localidad que se encuentran entre 50 -89 se pudo recolectar información referente al tema de investigación, identificar la gastronomía tradicional del cantón Arajuno.

1. ¿Cuáles son las costumbres culturales y gastronómicas del cantón Arajuno?

Las culturas indígenas del cantón Arajuno durante muchas décadas han sobrevivido en la selva amazónica rodeado de la flora y su extensa fauna que adornan su habitat natural. El cantón Arajuno cuenta con 3 nacionalidades indígenas, todas con su propia cultura, costumbre y tradiciones. Durante años 2 de las 3 nacionalidades, el Shuar y el Waorani, se han acoplado a la forma de vida de la mayoría de los habitantes de Arajuno que son los Kichwas, todas con una sola forma de vivir con sus costumbres, su cultura, tradiciones y su gastronomía propia que representa al pueblo de Arajuno entre ellos tenemos: la bebida de guayusa, todas las madrugadas se toma para recibir el día e ir a trabajar con energía, además se consumen como una medicina natural para los malestares del cuerpo. Sus ancestros decían que al tomar de esta bebida las culebras se alejan.

La chicha de yuca.- Esta bebida es como alimento para los que consumen, al beber la chicha, mencionan que no tienen hambre, les da fuerza y energía para poder trabajar todo el día en las chacras, también es una bebida que se sirve de bienvenida a los visitantes y familiares. El uchú manga es una mezcla de variedades de pescados secos, y otros ingredientes. Es un alimento que se sirve en fiestas como costumbre, también consumen en el hogar, además de las mazamoras, se sirven después de un día arduo de trabajo. El maquillaje de la cara donde resaltan la belleza de la mujer y el hombre plasmando la naturaleza en su piel.

2. ¿Cuáles son los platos principales que se realizan durante sus fiestas tradicionales?

Durante las fiestas tradicionales sus platos son variados por la abundancia de animales y peces entre sus diversos platos culinarios tenemos los maytos de pescado con palmito, este platillo se sirve en bodas, compadrazgos, en reuniones más íntimas con la familia, puede ser cualquier tipo de pescado, desde la tilapia hoy en día, hasta las carachamas o bocachicos, también tenemos el lugro (locro) de pescado ahumado o como también puede ser de carne de monte ahumado, como el venado, armadillo, guanta, etc. Otros de los ingredientes para este platillo es la yuca y el verde, los platos ya mencionados también se sirve en fiestas de las asociaciones AMA, ACIA, ANKIA, IKIAM en especial a los autoridades de cada asociación y el más tradicional Uchumanka, sin olvidar la bebida de la chicha de yuca y la guayusa que es lo más tradicional en las fiestas más importantes del cantón Arajuno.

3. ¿Qué platos principales realizan en las siguientes fiestas?

- **Bodas.-** Lugros de pescado o carne de monte ahumada, maitos de pescado, carne de monte ahumado, chicha de yuca.
- **Compadrazgos.-** Mazamorras o caldos de carne de monte, puede ser de guanta, guatusa, danta, armadillo etc. Y caldo de gallina criolla. A los padrinos siempre se le da un pollo entero o la mejor parte de la carne de monte.
- **Integración cultural de las nacionalidades para el “SUMAK KAWSAY”.-** Una de las fiestas más esperadas por parte de la población es la fiesta de Cantonización que lo llamaron SUMAK KAWSAY traducido BUEN VIVIR donde toda la población de las diversas nacionalidades se encuentran para festejar el Sumak Kawsay. Siempre para iniciar la fiesta realizan el Guaysa Upina, tomada de la Guayusa desde las 3 de la mañana, los platos que se sirven es el Uchumanka, Maytos para los autoridades, la chicha de yuca y la bebida principal de la fiesta la Guayusa lo preparan en varias ollas grandes y bien cargado.
- **Aniversario de las asociaciones A.M.A, A.C.I.A Y ANKIA, IKIAM-** El plato principal en estas fiestas es el uchumanka y de bebida la guayusa, es una ceremonia más conocida por los habitantes de Arajuno como “Guaysa Upina” y otra de las bebidas que se brinda durante toda la fiesta es la chicha de yuca desde dulce hasta la chicha bien fermentada. Otros platos tradiciones que se consumen en estas fiestas, son los maytos de carachama, de tilapia, mazamorras de carne de monte y lugros de pescado ahumado o carne.

4. ¿Cómo celebran las fiestas tradicionales y culturales del cantón Arajuno?

Desde tiempos muy remotos el pueblo de Arajuno celebra con mucho entusiasmo, conservando sus tradiciones, con danzas, músicas, lo más cultural para celebrar una fiesta son los tambores y las mujeres bailan moviendo de un lado al otro sus largas cabelleras negras, brillantes, con una mocahua o pilchi en la mano.

Las fiestas de las asociaciones AMA, ACIA, ANKIA, IKIAM. Celebran desde las 3 de la madrugada con la guaysa Upina, durante la celebración toman, chicha, guayusa, realizan la elección de sus representantes Sumak Wuarmi, comen el uchumanka, y realizan pequeñas presentaciones artísticas, los más conocidos y solicitados por la población es la agrupación los “Tucanes Amazónicos”. En las fiestas de Cantonización pasan por las calles tocando tambores, haciendo la invitación a la ciudadanía y dando a conocer que llega la fiesta más grande.

Fechas de las fiestas: AMA, ACIA 18 de mayo, ANKIA 2 de mayo, IKIAM 8 de diciembre.

5. ¿Cuáles son las hierbas que se cultivan para aromatizar la preparación gastronómica del cantón Arajuno?

Las hierbas aromáticas son muy indispensables en la cocina, desde años remotos las hierbas que se cultivan para aromatizar ciertos platos tradicionales, también son usadas en su mayoría como medicinales, la hierba luisa es conocida por sus hojas largas, generalmente se consume en el desayuno como un té y aromatizan las coladas, otra de las plantas que se utiliza es la corteza y las hojas de canela que se cultivan directamente desde el centro de la selva, también forma parte del uso culinario para aromatizar ciertas bebidas o simplemente tomar como un té a cualquier hora del día.

Las hojas del limón forman parte esencial del desayuno de la población Arajunence aromatizando las coladas, es bueno para los dolores estomacales. La cebolla china y el Asnak “más conocido por los habitantes el culantro de monte, son usados para aromatizar sopas, caldos, envueltos, en especial en la sopa de pollo criolla.

6. ¿Cuáles son los insectos y gusanos que se consume en el cantón Arajuno?

En las tradiciones culinarias del cantón Arajuno el consumo de los insectos y gusanos, se consumen por temporadas como el Ukuy más conocida como las hormigas culonas chunta curu, patas curu y cachic curu estos son proteínas esenciales para su alimentación.

Los Ukuys son hormigas gigantes, con alas vuelan entre agosto y septiembre, son crujientes es una de las favoritas por los habitantes de Arajuno, para poder atrapar a estos insectos se debe de esperar una noche de lluvia acompañado de truenos y relámpagos, según sus costumbres y a la siguiente noche todos se preparan con antorchas, velas, linternas, ropa vieja, palmeras, hojas

secas de paja toquilla y palos secos para encender el fuego justo en el momento que empiecen a volar, atraído por la luz los Ukuys se acercan en grandes cantidades, esto sucede en la madrugada entre las 4 y 5 de la mañana todas las familias se levantan y van al hormiguero para atrapar a los Ukuys.

La persona se debe de equipar con botas, ropas gruesas y guantes gruesos, ya que estas hormigas muerden duro y pueden llegar a lastimar mucho. Para poder alimentarse se saca las alas y en una sartén con un poco de agua con sal y aceite se los saltea y se consume con yuca o verde cocinado.

El Chunta curu, estos gusanos se reproducen en las palmeras como en la de chonta, morete, pambiles, hunguraguas etc. Las personas casi siempre lo tumban para poder comer estos gusanos, es una proteína muy rica que tiene grasa saludable de omega 3, se debe de esperar 2 meses para poder consumirlo. Se prepara haciendo maytos, pinchos o calditos acompañado de yuca o verde.

Patas curu, es un gusano de color negro, largo que miden hasta 10 centímetros, este tipo de gusano se lo encuentra en los arboles de patas más conocidos como el caco blanco y en el de chirimoya que se da en el monte, a este gusano se le debe de destripar, y con un palo delgado se le da la vuelta, se consume haciendo maytos o caldos siempre acompañado de lo más tradicional tubérculo la yuca.

El cachic curu es un gusano de color verde y amarillo se reproduce en grandes cantidades en las hojas de las diferentes guabas, se consume haciendo maytos.

7. ¿Qué frutos se dan en el cantón Arajuno?

Existen varios frutos entre exóticos y los más comunes que la selva les ofrece y lo consumen a diario o por temporadas, cada uno de estas frutas son fuentes de vitaminas muy esenciales para el organismo.

A continuación se describe las siguientes frutas que consumen el pueblo de Arajuno,

como es la chonta una fruta muy conocida y solicitada para la elaboración de la chicha de chonta, se consume en el café y se come untando un poco de sal, también tenemos variedades de guaba, guabillas “cachik” se dan a las orillas del río, la guayaba, avio (calmito) es pegajosa y muy dulce, chirimoya, bananas, naranjas, mandarinas, papayas, uva silvestre, uvilla silvestre, morete es una semilla silvestre suelen ser dulces o acidas tiene una forma de piel de culebra, hunguraguas “shiguamuyu” es redonda de cobertura negra, el aceite que emana esta fruta es usada para el crecimiento del cabello.

8. ¿Cuáles son los juegos tradicionales que se practicaban en la cultura Arajunence?

Durante la entrevista se pudo conocer los juegos tradicionales que se practicaban, hoy en día solo dan a conocer en sus fiestas tradicionales en especial en las fiestas de cantonización formando parte de una competencia exhibiendo lo ancestral a continuación se detalla los siguientes juegos: lanzamiento de lanza, soplar la bodoquera o cerbatana, trepar los árboles, caminar en sancos, elaboración de la leña, tomada de chicha, el o la que se acabe un balde de chicha es la ganadora, elaboración de cañas de trampas para peces, halar la soga, lanzamiento de piedras, buceo en el agua atrapando peces o coger la piedra más blanca, tiro con catapulta.

9. ¿Cuáles son las creencias del pueblo Arajunence?

El pueblo ancestral de Arajuno es muy pegado a sus creencias, para ellos todo sucede al momento de escuchar, ver o soñar algo. A continuación se detalla las siguientes creencias.

El canto de Valdivia: existe un animal que canta de una forma tenebrosa, que al escucharla hace que la gente tenga mucho miedo ya que se cree que en menos de 30 días alguien va a morir.

Tapia pishku: Es un ave que con su canto pronostica que alguien de la familia va a morir si canta de la casa en donde habitan.

Tapia Machakuy “culebra”: Es una culebra que aparece de la nada quiere decir que en el sector va a morir alguien, precisamente en ese lugar si la culebra es pequeña quiere decir que la víctima es un niño y si es grande quiere decir que es un adulto quien va morir en ese lugar.

Sueños.

Ríos correntoso y estar llorando: Quiere decir que al siguiente día va llover.

Estar desnudo o ver a alguien desnudo en el sueño: Quiere decir que se va a enfermar.

Soñar estando en una fiesta: es más probable que va asistir a un velorio.

Soñar comiendo algún dulce, o frutas dulces: quiere decir que van a llorar cuando alguien muera.

10.¿Cuáles son las leyendas del cantón Arajuno?

Mediante las entrevistas y las encuestas anteriormente realizadas, se pudo plasmar las leyendas más destacadas del pueblo Arajunense como el Tigre Galeras, el hombre culebra (Machakuy runa).

El tigre galeras: En el cero de galeras había una casa con dos puertas sin ventana, existía un tigre de 6 metro de largo y de 8 a 9 de altura, este tigre caminaba de un lugar a otro buscando a personas para devorar, solo dos jóvenes llamados Cuillor y Docero podían visitarlo y convivir con aquel tigre gigante. La mayoría de las personas Vivian temerosos y huían del lugar donde habitaban para no ser devorados, tuvieron que construir sus casa en los arboles gigantes, en los ríos y en ningún lugar hallaban seguridad, el tigre los perseguía a donde quiera que se iban para engullírselos, no existía lugar donde esconderse.

Los dos jóvenes mientras subían al monte galeras iban planeando como atrapar y matar al tigre, mientras él dormía, los hermanos cavaron un hueco parecido a una habitación pintaron y lo decoraron con instrumentos musicales como arpas, flautas, bandolinas, pianos, guitarras etc.

Le dejaron comida para que no pasara hambre durante el encierro. Cuando se encontraron con el tigre, los hermanos le dijeron – hola te hemos preparado una hermosa casa, donde puedes vivir cómodamente, hay instrumentos de música por todas partes y puedes alegrarte en los momentos tristes. Al principio se reusaba entrar hasta que los hermanos entonaron una música más armoniosa y el tigre no se pudo resistir y entro, uno de los hermanos le enseñó a entonar la guitarra.

Mientras él se concentraba en entonarla no se percató que los hermanos salieron. Desde afuera le encerraron para siempre en el medio de la música, y enseguida pronunciaron las palabras mágicas “Pikiza, Pikiza” que quiere decir “piedra, piedra” “roca, roca” la montaña donde encerraron al tigre se volvió tan dura como una roca gigante, cada verano por varios años se escuchaba los rugidos del tigre o cada que roncaba parecía que en la montaña hacia truenos. Dese hace 10 años ya nadie lo ha vuelto a escuchar.

El hombre culebra (machakuy runa): Había un joven que se encontraba en la selva sacando las plumas de algunas aves después de la cacería observo que las hormigas Ukuys se llevaban las plumas que el arrojaba al piso. Termino su trabajo, envolvió las aves haciendo un mayto (envolturas en hojas de bijao) y las colgó en una rama a las orillas del camino, continuo su cacería pero al regreso para retirarse a su casa se dio cuenta que los maitos no se encontraban en las ramas donde las dejo colgadas.

De la nada apareció una mujer y le dijo al cazador -dame de comer y mi padre te dará mi mano para que me case contigo- el hombre cazador le dio de comer y se la llevo a vivir con él con el tiempo tuvieron un hijo. El padre de la mujer iba a visitarlos todos los domingos y tomaba chicha de yuca (aquel hombre, el padre de la chica era una culebra y la que lloraba “tin, tin” era la Ukuy la mama de la chica). Aquel hombre padre de la chica en la casa era un hombre normal, pero al momento de adentrarse en la selva se convertía en una culebra.

Un día el cazador se marchó a la selva y le dijo a su mujer: - dale de tomar chicha a tu padre. Ella le contesto: - si en el camino encuentras una culebra, no lo mates pues es mi padre. El cazador dijo bueno. De regreso a casa el cazador vio una culebra en medio del camino, corto un palo y lo golpeo hasta matarlo. Del vientre comenzó a salir chicha ahí se dio cuenta que era su suegro.

La esposa pregunto por su padre, pero el cazador no sabía que responder, de inmediato la esposa se dio cuenta que había matado a su padre en el camino, agarro a su hija y se marchó llorando. Un rato después llego el cazador, corto una rama para cavar un nido de Hormigas, quiso abrazar a su hija y a su esposa para llevárselas, pero ella llorando se metió muy adentro del nido y nunca más salió.

11.¿Cuáles son los mitos que existen en el cantón Arajuno?

El Origen de la luna: Antiguamente Cuillor no existía aquí, así se refiere el narrador Dionicio López, Cuillor nació en cierto pueblo allí vivía una mujer muy hermosa quien acosada por un hombre en la oscuridad de la noche para hacer de las suyas. Cansada de vivir así, sin conocer quién era aquel hombre que la asechaba y la hacía feliz, preparo una olla de pintura del árbol de huitug (es una semilla que se da por los alrededores de la selva de Arajuno).

Una noche el hombre llego a su habitación, la joven le puso la pintura de forma cariñosa en la mejilla de su visitante nocturno y desconocido. A la mañana siguiente la bella mujer preparo una bebida “chucula” de desayuno para su hermano, aquel muchacho cogió la tazona de chucula sin dar la cara, más la bella mujer se dio cuenta de la mancha así supo que el desconocido que la molestaba todas las noches era su propio hermano.

Al poco tiempo los padres de la chica se dieron cuenta que estaba embarazada del propio hermano, y los padres se enojaron mucho. Por la vergüenza el joven decidió subir al cielo llevando a su bella hermana y amante. Aquel hombre saco flechas de su aljaba y disparo hacia el cielo una tras otra hasta construir una cuerda en forma de escalera que unía el cielo con la tierra. Comenzaron a subir y la bella hermana le seguía pero el apuro de subir su falda se aflojo y se caía a cada momento impidiendo así que pudiera subir con facilidad, y se retrasaba, mientras las flechas se iban despegándose y la bella mujer se cayó, el hombre al ver a su amada pidió a las aves llamadas ilucus para que le ayudaran a subir pero los pájaros no podían subir tan alto.

Pidió ayuda esta vez a los arroceros pero tampoco podían cada vez las flechas se caían. La madre al darse cuenta se puso a llorar y pido a su hijo que volviera, pero la vergüenza le acorralaba. Desapareció en el cielo llevando en su cara la mancha del huitug y su corazón herido por amor. Cuando llego al cielo se transformó en luna. En cambio la joven cada vez que sale la luna nueva se transforma en pájaro Ilucu y sale a cantar a la luna las penas de su corazón por no estar a su lado. Por eso hasta hoy se escucha a esta ave cantar en cada luna nueva.

Pasu supai: antiguamente en medio del humo del fuego se oía, a veces el llanto de un demonio llamada “Pasur” lloraba por una bebe que se murió, cuando dormía debajo de un árbol de “pasu” la fruta de esta planta se le cayó directo en el corazón de la bebe mientras dormía y murió al instante.

La demonio no cayó en llanto sino fue corriendo a traer a un hombre llamado Uchutican para que tumben el árbol con una hacha, la demonio regreso a la selva y trajo a las avispas fallaron y después trajo un armadillo y se le rompió una uña fracaso. Cómo nadie pudo tumbar el árbol, envolvió a la bebe para llevarla de ahí y se dirigió a una montaña llamada “Paso” para enterrarla.

Mencionan que entro por la punta de un árbol que se llama “chuncho” lo hizo por un hueco que había en la punta. Cuillor también siguió tras de la demonio y miró dentro del hueco donde observó que habían más demonios, viendo que dormían con otros demonios muertos dentro del árbol, cerró bien la puerta del hueco. Después la gente preparo la leña de bambú y de chonta y prendió fuego consumiéndolo al árbol hasta el tope. Pensaron que todo se quemó pero un demonio escapo y desde ese momento lo llaman el demonio del paso.

Análisis de las encuestas aplicadas al grupo muestral.

Mediante las encuestas realizadas a un total de 65 adultos mayores de la localidad se presenta los siguientes resultados:

1. Edad.

Tabla 3-4: Edad del encuestado.

Opción	Respuesta	Porcentaje
50-60 años	35	53,85%
61-70 años	17	26,15%
71-80 años	12	18,46%
81-89 años	1	1,54%
TOTAL	65	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a los pobladores de la localidad.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

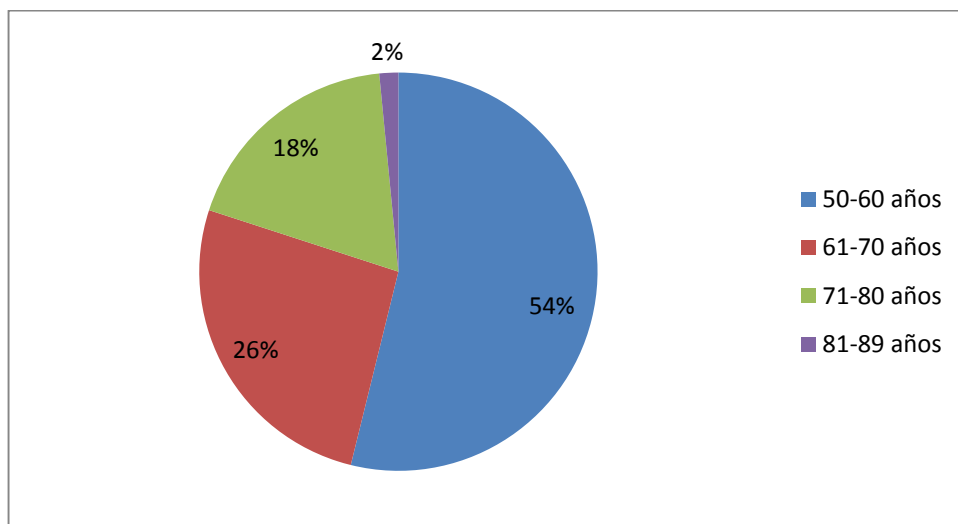


Gráfico 1-4: Edad del encuestado.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Análisis.

De acuerdo al total de las encuestas aplicadas a los habitantes del cantón Arajuno, 35 personas (entre los 50-60 años) representan un total de 53,85% dándose a conocer que son los que más conocen acerca de las tradiciones culinarias, mientras que las 17 personas (entre los 61-70 años) con un total de 26,15% aportan con su sabiduría cultural, gastronómica y tradicional del pueblo de Arajuno, seguido por el 18,46% representan a 12 personas (entre los 71-80 años) los que tuvieron la oportunidad que adquirir conocimientos más profundos de sus ancestros acerca de las tradiciones que se mantiene en este cantón intercultural y pluricultural, con un porcentaje mucho menor de 1,54% representa a una sola persona en un rango de (entre los 81-89 años). Con el pasar del tiempo los más ancianos van perdiendo la memoria y en otros casos fallecen, por lo tanto es difícil adquirir alguna información mucho más profunda.

La edad de los encuestados es un punto importante en esta etnografía, ya que permite obtener la información gastronómica necesaria, que se transmite de generación en generación. Se demuestra que los pobladores adultos mayores de entre los 50 a 70 años son los que más han aportado con la información para el trabajo investigativo. Lo cual es favorable, puesto que cumple un rango de edad adecuado para corroborar que la información es verídica y que son los más cercanos a los orígenes de la fuente de información requerida, según la muestra de estudio.

2. Género

Tabla 4-1: Género del encuestado.

Opción	Respuesta	Porcentaje
Femenino	40	62%
Masculino	25	38%
Total	65	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

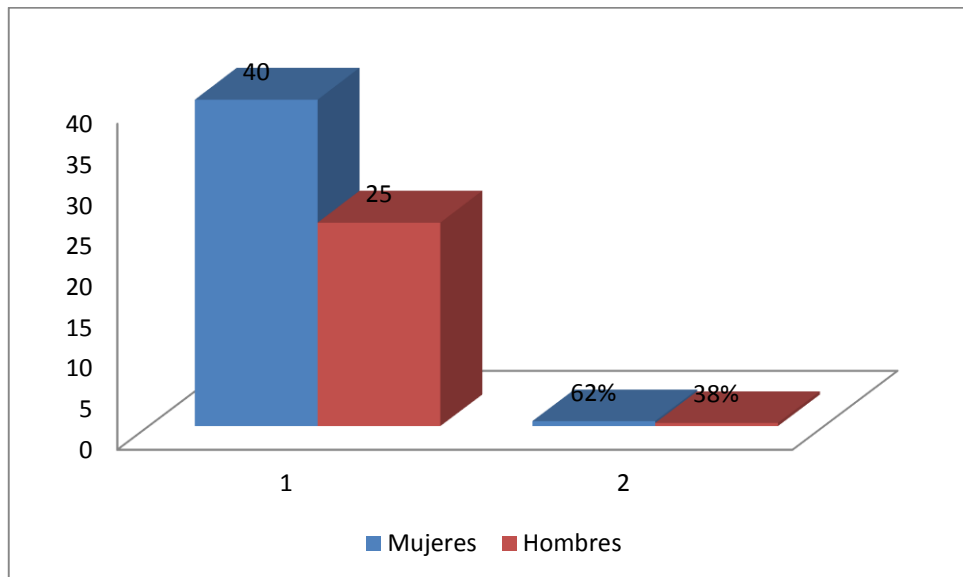


Gráfico 2-4: Género del encuestado.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Análisis:

Del total de las encuestas aplicadas a la población del cantón Arajuno, con relación al género, tenemos que 40 habitantes pertenecen al género femenino con un 62% y mientras tanto 25 al género masculino con el 38%.

Se puede evidenciar con claridad, que la mayoría de encuestados corresponden al sexo femenino, dando a conocer que las mujeres son las encargadas de la formación de sus hijos y por ende de transmitir las tradiciones culinarias que estamos buscando, al igual que el género masculino tienen los conocimientos culturales y son propicios para el presente trabajo etnográfico

3. ¿Cuáles son los platos tradicionales que más consumen en el cantón Arajuno?

Tabla 5-5: Platos tradicionales que más consumen.

Detalle	Respuesta	F.A	F.R
Maytos de pescado	58	17	26,61%
Bagre ahumado	40	12	18,35%
Pinchos de chonta kuru	38	11	17,43%
Caldo de armadillo	29	9	13,30%
Mazamorra de Sajino (lumucuchi)	23	7	10,55%
Maytos de ancas de rana (cua)	17	5	7,80%
Caldo de venado (taruga)	8	2	3,67%
Mono ahumado	5	1	2,29%
TOTAL	218	65	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a la población de la localidad

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

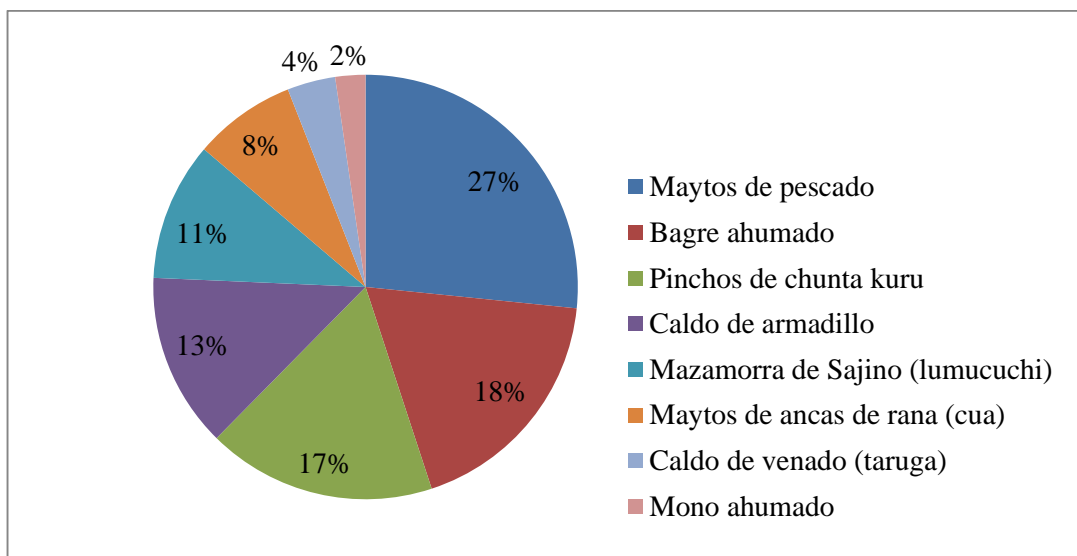


Gráfico 3-4: Platos tradicionales que más consumen.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Análisis:

Al hablar de platos tradicionales, es hablar de origen e historia propia del lugar, y de la supervivencia de nuevas costumbres gastronómicas, debido a la colonización. Los platos culinarios considerados por los habitantes conocedores de la gastronomía tradicional del Cantón son: los Maytos de pescados con un 26,61% el consumo de este exótico platillo se mantiene hasta la actualidad, no obstante el 18,35% opina a favor del bagre ahumado, priorizan a los pinchos de chonta curo con un 17,43%, prevalece el caldo de armadillo con el 13,30% y el 10,55% a la mazamorra de sajino (lumucuchi) estos platillos son de consumo frecuente en la localidad.

Sin embargo con una diferencia mínima reconocen que son unos platos muy apetitosos a los maytos de ancas de ranas, caldo de venado, mono ahumado, su menor consumo, se debe por el peligro de extinción de estos animales y porque las leyes actuales no permiten la cacería juntamente con algunas instituciones una de ella el ministerio del medio ambiente, que protegen los bosque y a los animales , por tanto el consumo de estos platos tradicionales se van perdiendo y son reemplazados por otros productos.

4. Del siguiente listado de platos tradicionales marque con una X el más representativo del cantón Arajuno

Tabla 6-4: Platos tradicionales que son más representativos.

Detalle	Respuesta	F.A	F.R
Lugro de pescado ahumado	54	10	15,56%
Mayto de carachama	53	10	15,27%
Chunta Kuru	48	9	13,83%
Hormigas Ukuys	46	9	13,26%
Mazamorra de armadillo	45	8	12,97%
Mazamorra de guanta	41	8	11,82%
Uchú manka	38	7	10,95%
Caldo de aves	13	2	3,75%
Carne de mono ahumado	9	2	2,59%
TOTAL	347	65	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2019.

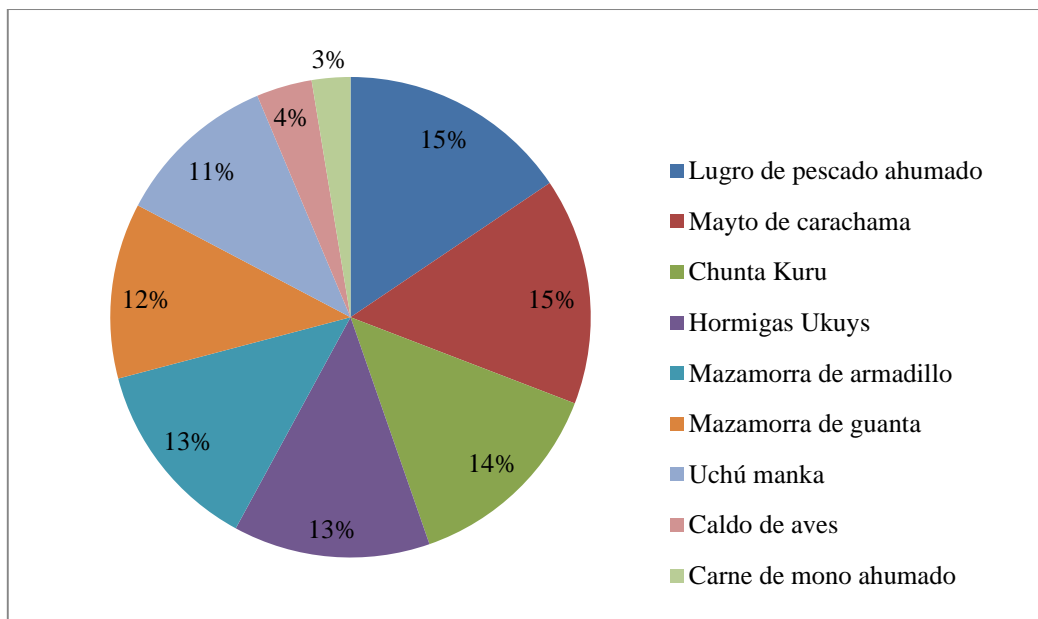


Gráfico 4-1: Platos tradicionales que son más representativos.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Análisis:

La gastronomía tradicional es transmitida de generación en generación donde se busca mantener identidad y autenticidad de sabores, recetas, en algunos casos rescatar ritos o ceremonia. El cantón Arajuno posee una gran diversidad de gastronomía tradicional los platos más representativos son el lugro de pescado ahumado, mayto de carachama, el chontacuro, las hormigas ukuys, la mazamorra de armadillo y la mazamorra de guanta con un porcentaje total de 82,71% .

Sin embargo con una diferencia mínima de 17,29% se estima a los platillos de uchu manga uno de los platos tradicionales más representativos al momento de dar inicio a una fiesta, el caldo de aves y la carne de mono ahumado, por el peligro de extinción los pobladores han dejado de casar monos, puesto que existe una ley por parte de ministerio del ambiente casar animales en peligro de extinción.

5. Del siguiente listado de bebidas tradicionales, marque con una X la que más se consume en el cantón Arajuno.

Tabla 7-4: Bebidas tradicionales.

Detalle	Respuesta	F.A	F.R
Chicha de yuca	64	15	23,70%
Chicha de chonta	60	14	22,22%
Guayusa	56	13	20,74%
Chucula	32	8	11,85%
Chicha de maduro (guarapu)	26	6	9,63%
Chicha de maní	19	5	7,04%
Sarapi	8	2	2,96%
Chicha de moho (allu asua)	5	1	1,85%
TOTAL	270	65	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

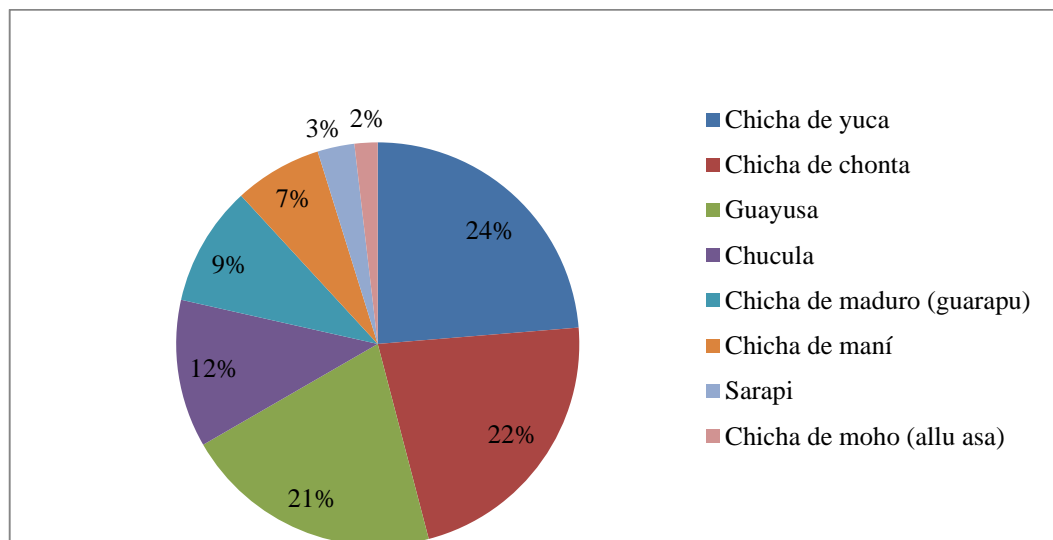


Gráfico 5-4: Bebidas Tradicionales.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Análisis:

La bebida es el mejor acompañante para degustar de los platos tradicionales del cantón ya que ayuda a refrescarse y constituyen una importante aportación a la nutrición, es así que el 23,70% del grupo de encuestados califica a la chicha de yuca como la bebida más consumida, para los pobladores es una bebida completa, a la chicha lo toman fermentado, su consumo es diario y lo beben cada mañana antes de iniciar sus actividades cotidianas, sobre todo cuando van a trabajar en las fincas o chacras, comentan que esta bebida les da fuerza, energía y hasta pueden pasar todo el día sin comer al igual que la chicha de chonta con un 22.22% es la bebida más esperada que se consume por temporadas, entre los meses de marzo y abril. La guayusa es un elixir muy tradicional considerada con un 20,74% tienen la costumbre y forma parte de la cultura consumir en las madrugadas desde las 3 de la mañana, para recibir el día, además de que esta bebida cuenta con propiedades energéticas y medicinales. Forma parte de un ritual de purificación del cuerpo. Y sin dejar atrás en su minoría tenemos la chucula que se sirven en los desayunos, la chicha de maduro (guarapu) que debes en cuando lo realizan cuando tienen muchos plátanos maduros en sus hogares, la chicha de maní pocas familias lo consumen siempre y cuando lo cultivan, el sarapi una bebida tipo colada hecha a base del maíz, finalmente la chicha de moho (allu asua) las más ancianas de la casa realizaban esta chicha con hojas del monte, y un moho de color naranja que sale en los palos de yuca quemados.

6. ¿Cuáles son las fiestas tradicionales del cantón Arajuno?

Tabla 8-4: Fiestas tradicionales.

Detalle	Respuesta	F.A	F.R
Bodas	60	16	25,00%
Compadrazgos	53	14	22,08%
Aniversario de las asociaciones A.M.A, A.C.I.A, ANKIA e IKIAM	41	11	17,08%
Integración cultural de las nacionalidades para el "SUMAK KAWSAY"	35	9	14,58%
Pactachina	22	6	9,17%
Integración de las nacionalidades para fomentar la preservación del patrimonio Cultural y Natural del cantón Arajuno	17	5	7,08%
Integración cultural de las nacionalidades indígenas de Arajuno	12	3	5,00%
TOTAL	240	65	100,00%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la sociedad
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

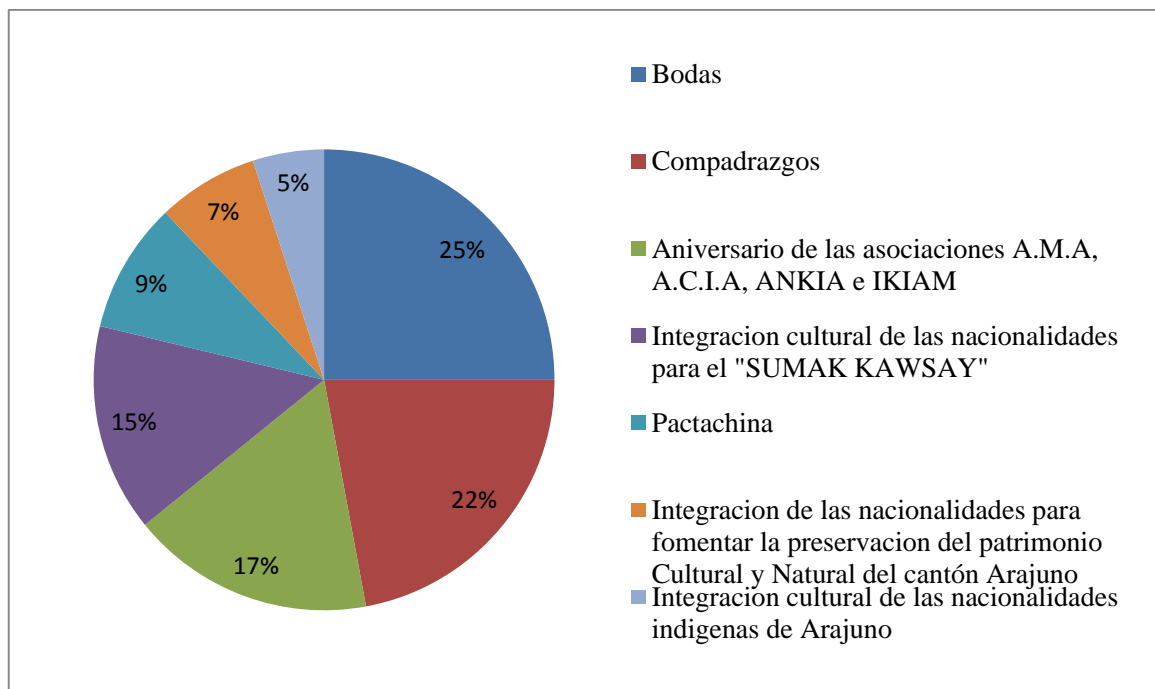


Gráfico 6-4: Fiestas tradicionales.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Análisis:

El pueblo de Arajuno es muy tradicional en cuanto a fiestas por ello se destaca las Bodas tradicionales con el 25,00% es una celebración muy esplendorosa y alegre dedicada a todos los familiares y conocidos más allegados, donde la gastronomía tradicional y las bebidas no debe faltar, al igual que los bailes tradicionales, acompañado de grandes historias. El 22,08% se inclinan por los compadrazgos en estas festividades celebran ser padrinos y ahijados con platillos exóticos que son animales del monte, pollos criollos y de bebida la chicha de yuca. Sin embargo con el 17,08% consideran las fiestas de las Asociaciones AMA, ACIA, ANKIA e IKIAM y el 14, 58% festejan la cantonización llamada fiesta de la Integración cultural de las nacionalidades para el “SUMAK KAWSAY” todas las conmemoraciones mencionados anteriormente son sumamente importantes para los habitantes del cantón, donde existe creencias y respeto en cada una de las fiestas tradicionales, este tipo de festividades lo realizan personas mayores conocedores de la tradiciones, que se viene dando de generación en generación.

Según los encuestados manifiestan que otras festividades tiene también su importancia pero en su minoría como el Pactachina donde realizan una pequeña ceremonia en la cual el novio pide la mano de la novia a los padres, celebran con chicha, lugros de pescado ahumado y comparten con los testigos invitados de las dos partes. La integración de las nacionalidades para fomentar la preservación del patrimonio Cultural y Natural del cantón Arajuno (carnaval) y la Integración cultural de las nacionalidades indígenas de Arajuno (Navidad) forman parte de la de las festividades pero no son parte de la cultura de Arajuno, de igual manera se celebra cada año.

7. ¿Cuáles de estos atractivos turísticos son los más representativos en el cantón Arajuno?

Tabla 9-4: Atractivos turísticos

Detalle	Respuesta	F.A	F.R
Cascada de INAYU YAKU	58	14	22,22%
Rio de Arajuno	44	11	16,86%
Rio Wapuno	36	9	13,79%
Rio Oglan	33	8	12,64%
CTC Waylla sachá shiwakucha	28	7	10,73%
Saladeros de loras y sendero de plantas medicinales de CEPLOA	18	4	6,90%
Saladeros de loras y cascadas Arutam de Chico Mendez	14	3	5,36%
Cavernas de Supay Uktu Asawanchu	12	3	4,60%
Laguna de CEPLOA	11	3	4,21%
Cascada de Chunta Pakcha de San Jose de Wapuno	7	2	2,68%
TOTAL	261	65	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

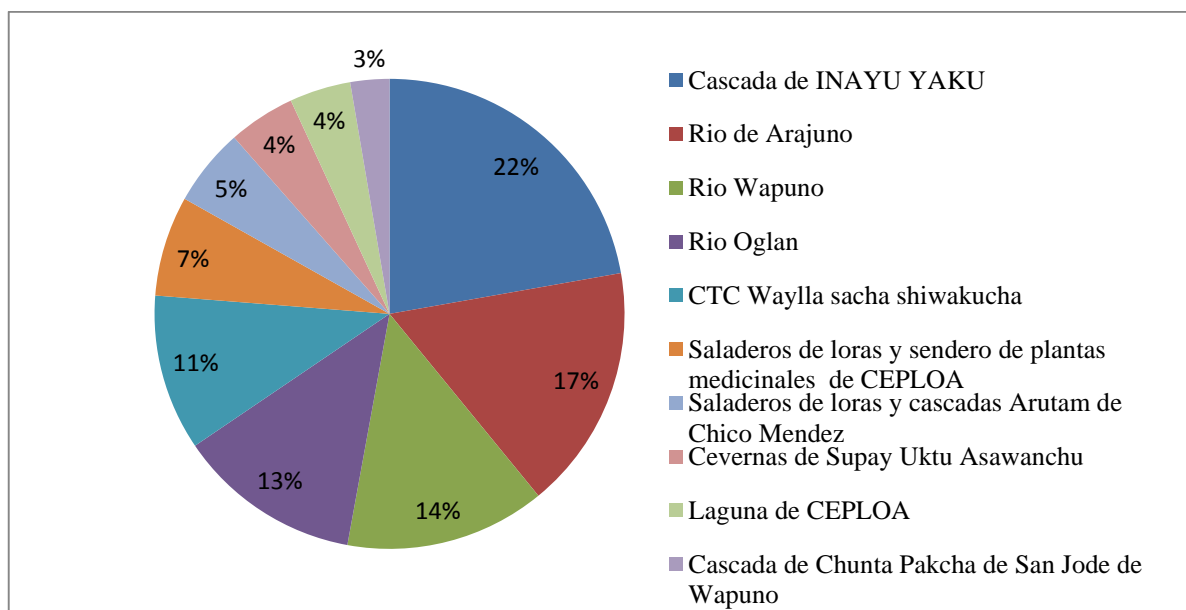


Gráfico 7-4: Atractivos turísticos.
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Análisis:

De las encuestas aplicadas a las 65 personas adultos mayores, mencionan que Arajuno es un hermoso destino turístico, con oportunidades para los turistas de compartir tradiciones milenarias con el pueblo indígena, con un total de 74,24% (dada la sumatoria del 22.22% al 10.73%) se destacan como los atractivos turísticos más representativos del cantón la cascada de INAYU YAKU es uno de los atractivos turísticos más visitada por los turistas y por propios, el sonido de la cascada da una sensación de relajación, en este lugar se puede realizar parrilladas, encuentros deportivos dentro del río como: clavados desde el cañón, polo acuático, el río de Arajuno, el río Wapuno se puede practicar uno de los deportes extremos más conocidos como el kayak los jóvenes suelen aprovechar cuando el río esta crecido para aventurarse en sus boyas y entre los ríos pequeño que se encuentra cruzando el cantón está, el Río Oglan su aguas son cristalinas y pacíficas, el Waylla sacha de shiwakucha es un Centro Turístico Comunitario donde ofrecen varias opciones al turista desde hospedaje, gastronomía exótica tradicional, paseo en canoa, convivencia con la comunidad hasta paseos por los saladeros con abundante vegetación.

Existe diversos atractivos turísticos en el cantón que no son muy frecuentadas según las encuestas realizadas a los pobladores y pocos lo conocen como: los saladeros de loras y senderos de plantas medicinales de CEPLOA, saladeros de loras y la cascada Arutam de la comunidad Chico Méndez, Cavernas de supay Uktu Asawanchu, Laguna de CEPLOA, Cascada de chunta Pakcha de San José de Wapuno.

8. ¿Cuál de las siguientes leyendas son las más conocidas?

Tabla 10-4: Leyendas más conocidas.

Detalles	Respuestas	F.A	F.R
Pasu Supai (el demonio del paso)	42	14	21,54%
El tigre de galeras	40	13	20,51%
El origen de la luna	28	9	14,36%
El hombre culebra (Machacuy runa)	25	8	12,82%
Cuento de la Guatusa	17	6	8,72%
Sacha Runa	12	4	6,15%
El mono hablador	11	4	5,64%
Perro endemoniado	11	4	5,64%
El hombre y los ayas	9	3	4,62%
TOTAL	195	65	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

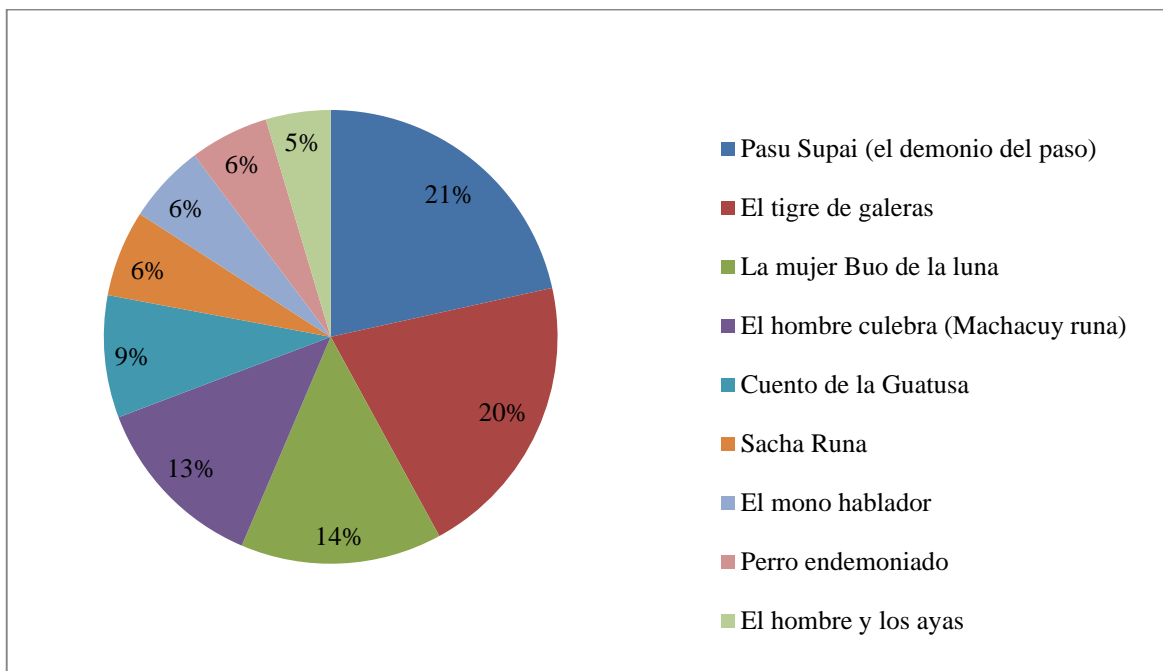


Gráfico 8-4: Leyendas más conocidas.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Análisis:

Las leyendas son narraciones y hechos ficticios tradicionales con un toque de historia, a menudo son sobrenaturales que forman parte de un pueblo, de una cultura y que trata sobre personas o acontecimientos del pasado. Nos ayuda a entender el origen de la cultura que es transmitida de generación en generación de forma oral o escrita por habitantes adultos mayores del cantón Arajuno, quienes tienen la sabiduría y el mayor conocimiento de las leyendas. Podemos observar en un total de 69,23% que las leyendas más destacadas (conocidas) son: el Pasu Supai (el demonio del paso), el tigre de galeras, el origen de la luna, el hombre culebra (machacuy runa) cada una con relatos únicos y fascinantes.

Las leyendas con menor porcentaje representada por un total del 30,77% es el cuento de la guatusa, el Sacha Runa, es un ser que habita en la selva mitad humano, mitad espíritu de la selva, su significado de sacha runa es hombre de la selva, es el protector guerrero del alma del hombre sabio más conocidos como shamanes. El mono hablador, el perro endemoniado y el hombre y los ayas. A pesar de formar parte de un solo cantón no conocen de sus leyendas debido a que cada una de ellas pertenece a diferentes comunidades y etnias pero cada una de estas leyendas son relatadas a sus futuras generaciones.

9. ¿Cuál de estos productos agrícolas son los más utilizados en la gastronomía del cantón Arajuno?

Tabla 11-4: Productos Agrícolas más utilizados.

Detalles	Respuestas	F.A	F.R
Yuca	65	13	20,00%
Plátano	65	13	20,00%
Orito	44	9	13,54%
Palmito	44	9	13,54%
Frejol rojo y blanco	37	7	11,38%
Yurimahua (maqueño)	20	4	6,15%
Papachina	17	3	5,23%
Inchick (mani del monte)	17	3	5,23%
Maiz	16	3	4,92%
TOTAL	325	65	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018

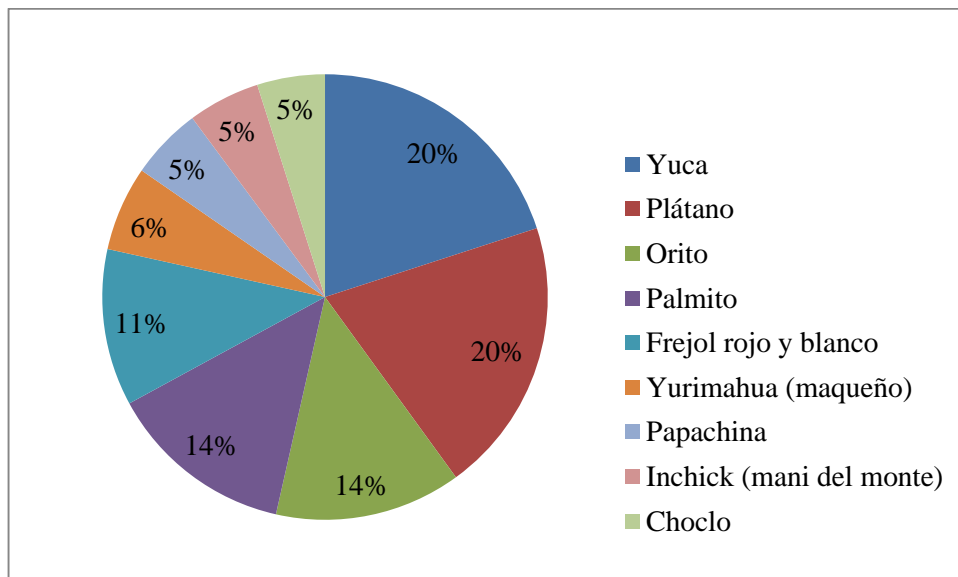


Gráfico 9-4: Productos agrícolas más utilizados.
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Análisis:

Los productos agrícolas son aquellas que consisten en generar vegetales para el consumo humano, la naturaleza también forma parte de este entorno, al ofrecer productos que se dan en la selva sin la necesidad de sembrar algunas semillas o plantas. Del total de encuestados aplicados a los habitantes adultos mayores del Canto Arajuno se logró obtener los siguientes resultados con una mayor aceptabilidad por los habitantes: el 20,00% considera que el producto agrícola más utilizados en la gastronomía tradicional de los Arajuneces es la yuca y el plátano, un producto esencial en la mesa de los habitantes, se pueden servirse con maitos, caldos, mazamoras, incluso la yuca es importante para realizar la chica y el plátano cuando madura se prepara la chucula una bebida que forma parte del desayuno de los pobladores. Seguido con el 13,54% prioriza el consumo del orito y el palmito, se sirve con los maitos, seguido se encuentran el frejol rojo y blanco con el 11,38% esencial para las mazamoras y caldos.

Los productos mencionados anteriormente hasta la actualidad lo cultivan, evitando la desaparición de los productos propios de la zona, lo cual permite la conservación de su gastronomía tradicional. En su minoría con un total del 21.53% tenemos los siguientes productos agrícolas: el Yurimahua más conocido por los colonos (maqueño), la papachina, el Inchick (maní del monte) son ovaladas en forma de una nuez, se puede comer asadas, fritas acompañado de yuca, plátano y sal, sin olvidarnos del maíz, cuando están tiernas lo consumen cocinadas, y cuando esta ya madura recolectan para hacer una chicha llamada sarapi, es más como una colada espesa.

10. ¿Cuáles son los condimentos más utilizados en la preparación gastronómica del cantón Arajuno?

Tabla 12-4: Condimentos más utilizados.

Detalles	Respuestas	F.A	F.R
Sal	48	24	36,92%
Asnak panga (chillangua)	36	18	27,69%
Cebolla jibaro	30	15	23,08%
Jengibre	11	6	8,46%
Aliño	5	3	3,85%
TOTAL	130	65	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

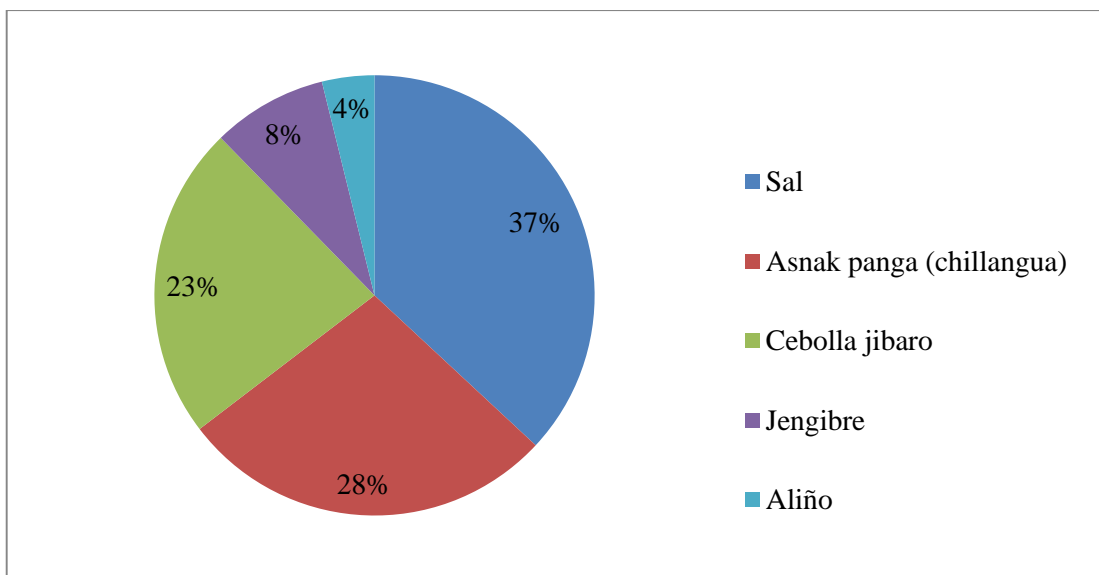


Gráfico 10-4: Condimentos más utilizados.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018

Análisis:

Se sabe que los condimentos son productos comestibles que aportan sabor y aroma aun preparado, a la vez transmite su sabor directamente. Sin duda existen otros condimentos en el mundo, que aportan con su olor, sabor a cada una de las preparaciones alimenticias. Es importante y necesaria la utilización de los condimentos en las preparaciones de cada plato ya que nos aporta el sabor y ese toque especial para convertir de un alimento simple a unas de las mejores comidas. Del total de las encuestas aplicadas a los habitantes adultos mayores del cantón Arajuno, el 87,69% representa a los condimentos más utilizados en cada una de sus preparaciones destacando la sal, el asnak panga (chillangua) y la cebolla jibaro, son uno de los condimentos usados desde años muy arcaicos, para que de un aporte de olor y sabor a los caldos y a las preparaciones gastronómicas del pueblo Arajuncense, con una diferencia mínima que representa el 12,31% se estima a los condimentos como el jengibre, que su uso también es medicinal y el aliño que llegó a las preparaciones del pueblo Arajunense con el arribo de los colonos. Los condimentos naturales permiten dar ese toque culinario tan diferente y único que se manifiestan en la preparación de cada uno de los platos.

11. ¿Cuál es el método de preparación de los alimentos que más utiliza?

Tabla 13-4: Métodos de preparación.

Detalles	Respuestas	F.A	F.R
Mixta	44	40	61%
Ancestral (cocción en leña, ahumados)	25	23	35%
Moderna (cocina a gas, horno, microondas, inducción)	3	3	4%
TOTAL	72	65	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

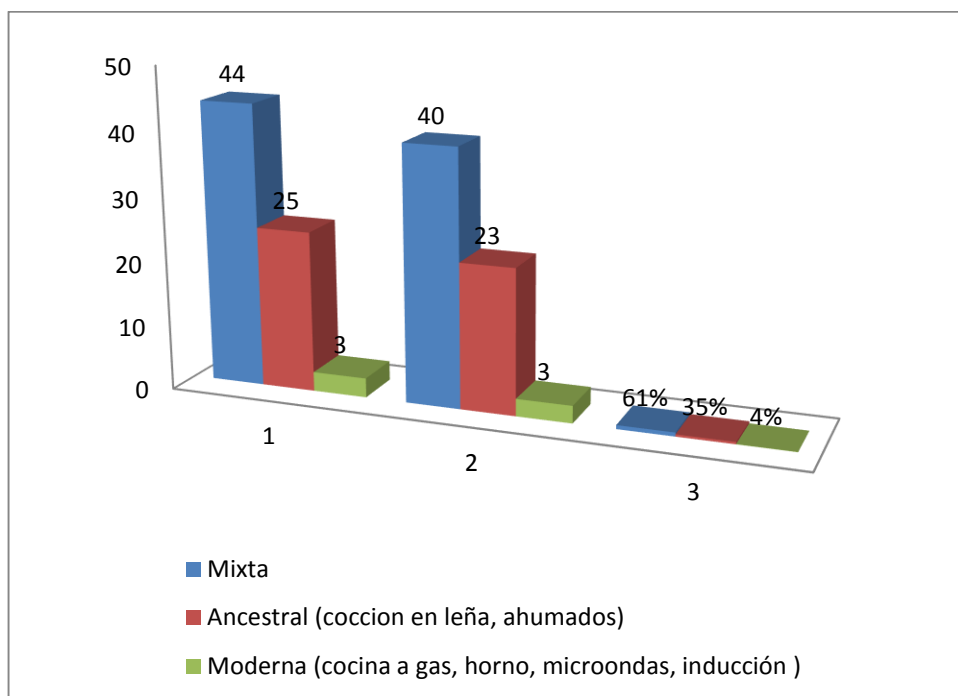


Gráfico 11-4: Métodos de preparación.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Análisis:

Los métodos de cocción es parte de las técnicas culinarias con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. Hoy en día las personas han cambiado lo ancestral por lo moderno, debido a que la tecnología cada vez se va fortaleciendo pero aún existen personas y pueblos que conservan lo ancestral. Del total de encuestas aplicadas a los habitantes adultos en Arajuno, el 61% considera que el método de cocción de alimentos más utilizados es la mixta que es la cocción en leña y a gas, combinan esos dos métodos por ahorro y facilidad. El 35% conservan lo ancestral ya que es una manera de rescatar y mantener la tradición, donde preparan sus alimentos a leña debido a que le da un sabor exquisito y único a las preparaciones. Finalmente con un 4% preparar los alimentos de manera moderna con la llegada de la carretera existe la facilidad de introducir los nuevos materiales de cocina como el microondas, la cocina a gas, cocinas de inducción, cafeteras etc. Como se puede visualizar son muy pocas las personas que dependen de lo moderno.

12. ¿Cuáles son los métodos de conservación gastronómicas del cantón Arajuno?

Tabla 14-4: Métodos de conservación.

Detalles	Respuestas	F.A	F.R
Ahumado	63	38	57,80%
Refrigeración	39	23	35,78%
En sal	5	3	4,59%
Deshidratación	2	1	1,83%
TOTAL	109	65	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

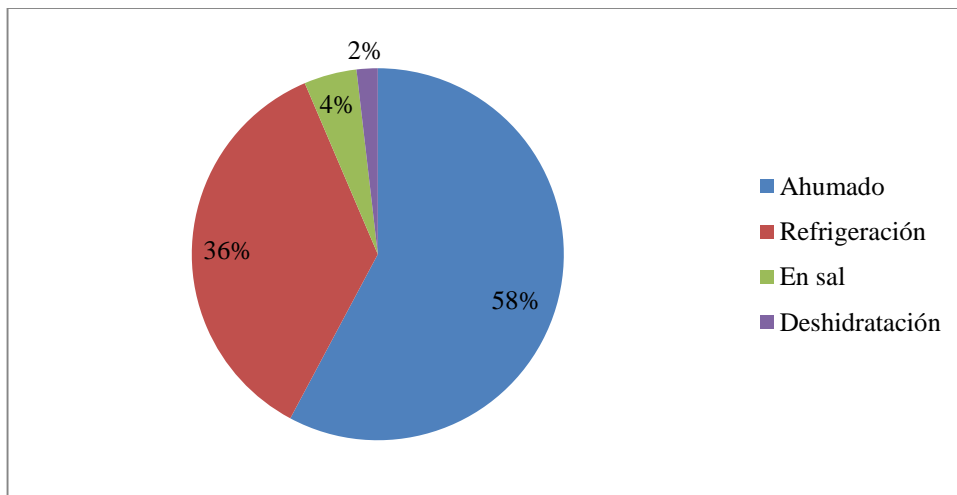


Gráfico 12-4: Métodos de conservación.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Análisis:

Los métodos de conservación evita el deterioro de los alimentos, ya que tienen ciertas características que los hacen susceptibles de microorganismos, estos métodos de conservación prolonga su vida útil. De las 65 personas encuestadas mencionan que durante muchos años el pueblo Arajunense, han atesorado sus técnicas de conservación ya que gracias a ello sus alimentos perduraban por más tiempo. El método de conservación más usado por el pueblo de Arajuno es el Ahumado con un 57,80% por ser una de las formas de conservación más antiguas, lo alimentos duraban más tiempo sin descomponerse, además que el humo aportaba un sabor peculiar por los diferentes maderas que se usan al momento de ahumar a las carnes de la selva y de casa, sin descartar los pescados de río y algunos productos agrícola. Mientras que el 35,78% hoy en día conservan sus productos alimenticios en refrigeración, sobre todo los cárnicos, en un total que representa el porcentaje mínimo de 6,42% considera que la sal y la deshidratación es usada como un método de conservación.

13. ¿Cuál de los siguientes utensilios de cocina se utilizaba antiguamente y sigue utilizando Ud. para sus preparaciones?

Tabla 15-4: Utensilios de cocina.

Detalles	Respuestas	F.A	F.R
Pilchi	63	16	24,23%
Mokawa	56	14	21,54%
Batea de madera	40	10	15,38%
Tacana Muku	29	7	11,15%
Cucharas de palo	27	7	10,38%
Molino	11	3	4,23%
Tinaja de barro	9	2	3,46%
Piedra de moler	9	2	3,46%
Vasija de barro	8	2	3,08%
Olla de barro	8	2	3,08%
TOTAL	260	65	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018

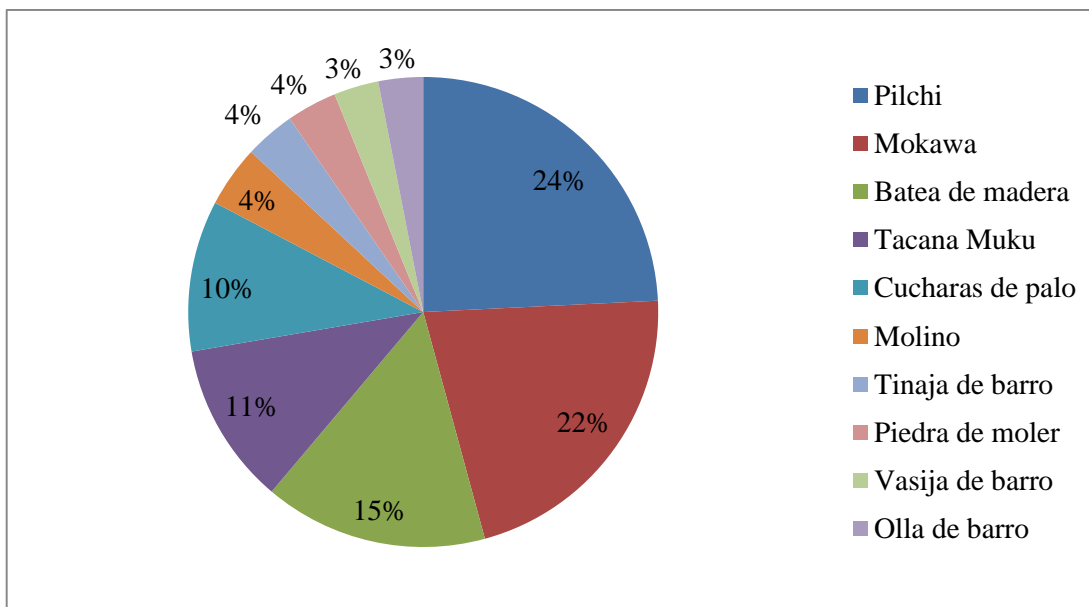


Gráfico 13-4: Utensilios de cocina.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Análisis:

Los utensilios son uno de los elementos fundamentales en la cocina al momento de preparar los alimentos y dentro de una cultura que a través de ello se mantiene las tradiciones y costumbres gastronómicas de un determinado lugar. Se puede apreciar en los siguientes resultados, con el mayor porcentaje de 82,68% la cual representa al pilchi los habitantes lo usan para dar de beber las chichas y la guayusa, la mokawa, un utensilio realizado a base de barro muy indispensable en la cocina de los habitantes de Arajuno, la batea de madera antigua y actualmente aun lo siguen usando para elaborar la materia prima de la chicha, y la cuchara de palo. El uso de los utensilios está siendo afectado por la introducción de nuevos menajes por ende también la gastronomía y así dejando en el olvido los materiales de cocina tradicional. Sin embargo los Arajunences no han dejado de usar el molido, la tinaja de barro, la piedra de moler, vasija de barro y la olla de barro que representa el 17,31% la minoría de los habitantes encuestados.

14. ¿Mantienen los utensilios de cocina para realizar sus preparaciones gastronómicas?

Tabla 16-4: Mantener los utensilios de cocina.

Detalles	F.A	F.R
Siempre	41	63,08%
Casi siempre	24	36,92%
Nunca	0	0,00%
TOTAL	65	100%

Fuente: Encuesta aplicada a pobladores de la localidad
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

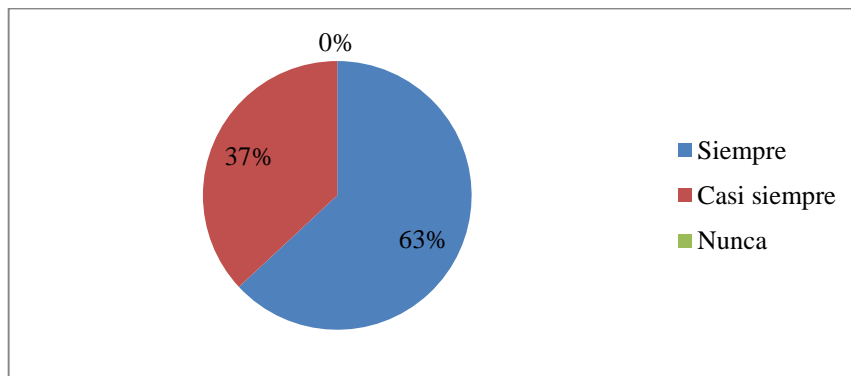


Gráfico 0-2: Mantener los utensilios de cocina.
Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

Análisis:

Los utensilios de cocina son herramientas que se utiliza en el ámbito culinario desde años atrás y son necesarios para poder cocinar cómodamente, se puede observar que no se ve muy afectada por los nuevos utensilios. Del total de encuestados a los habitantes adultos mayores de Arajuno, se puede apreciar los siguientes resultados, el 63,08% optaron que siempre usan, hasta la actualidad aún mantienen los utensilios de cocina, para realizar sus preparaciones culinarios, mientras que el 36,92% optan por casi siempre se mantienen los utensilios de cocina y como resultado final nunca que representa el 0,00% según las encuestas aplicadas son muy favorable.

15. ¿Cuál de estos productos alimenticios de la zona son los más consumidos en el cantón Arajuno?

Tabla 17-4: Productos de la zona.

Detalles	Respuestas	F.A	F.R
Verde	61	8	12,10%
Yuca	57	7	11,31%
Palmito	53	7	10,52%
Cacao del monte	49	6	9,72%
Orito	45	6	8,93%
Chonta	45	6	8,93%
Morete	38	5	7,54%
Guaba	32	4	6,35%
Uva silvestre	27	3	5,36%
Maqueño	27	3	5,36%
Papaya	26	3	5,16%
Avio (caymito)	21	3	4,17%
Papachina	16	2	3,17%
Aguacate de la selva	7	1	1,39%
TOTAL	504	65	100%

Fuente: Encuestas aplicadas a los pobladores de la localidad

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2018.

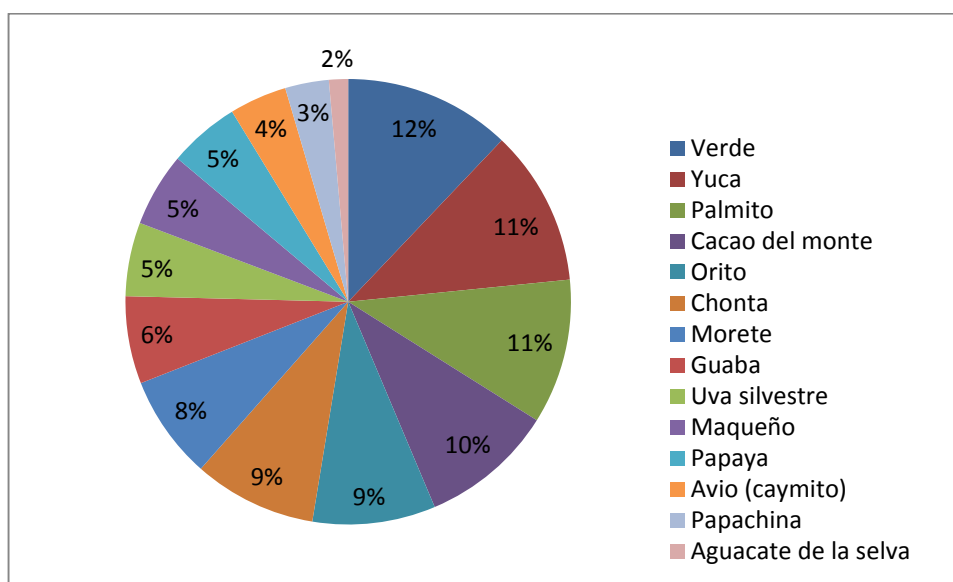


Gráfico 15-4: Productos de la zona.

Realizado por: Washicta, A; Erika, M. 2019.



Análisis:

De acuerdo a la información obtenida de las encuestas aplicadas a los adultos mayores, los alimentos de mayor aceptabilidad con un total del 61,51% para el consumo de los habitantes de Arajuno son: predominando, el verde, la yuca, el palmito, el cacao del monte, el orito y la chonta. Con una tasa menos de 38,50% en consecuencia a los anteriores alimentos que se consume en el cantón se encuentran: el morete, la guaba es apetecida por su sabor y su carnosidad de color blanco, la uva silvestre, maqueño, la papaya, el avío (caymito) uno de los frutos exóticos, papa china y el aguacate de la selva. Son alimentos propios de la zona caracterizados por un sabor exquisito al paladar de los pobladores durante muchos años, todos los productos antes mencionados hasta la actualidad se cultivan y lo consumen.




Estandarización de recetas más representativas del cantón Arajuno

De acuerdo al levantamiento de información se logró identificar los platos más representativos del pueblo de Arajuno, su forma de alimentación tradicional se basa en los animales del monte, peces del río que los rodea, las bebidas y de los productos de la zona: como los Maytos de variedades de pescados, bagre ahumado, pinchos de chunta kuru, caldo de armadillo, mazamorra de sajino, lucro de pescados ahumados, Maytos de carachama, hormigas ukuy, mazamorra de armadillo, mazamorra de guanta, uchu manga, chicha de yuca, chicha de chonta, guayusa, Uchu maka (olla de ají).




RECETA ESTÁNDAR N°: 1

 Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar 			
Nombre de la preparación:	Maytos de Pescados		
Tiempo de preparación:	25 min.		
Método de preparación:	Asado		
Número de porciones:	6 porciones		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Pescados (agua dulce)	1455	g.	Todo tipo de pescado de agua dulce. Lavar bien los pescados.
Sal	40	g.	Al gusto
Hoja de bijao	9	u.	Hojas tiernas, bien lavada.
Yuca	500	g.	Pelar y lavar
Verde	500	g.	Pelar y lavar
Agua	200	ml	
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> Lavar bien los pescados, seguidamente coger 2 o 3 hojas de bijao dependiendo su forma de cocción a la brasa o parrilla. Lavar las hojas, colocarlas bien los pescados de extremo a extremo con unos 10 centímetros de distancia que quede en el centro para poder realizar el dobles, poner sal, la cantidad necesaria, luego envolver y atar en la parte posterior con una hoja fina de paja toquilla. Poner directamente sobre la brasa o encima de una barrilla, dejar cocer por unos 20 minutos, luego servir con yuca o verde. La yuca y el verde pelar, lavar y ponerlo a cocinar con 200 ml de agua por unos 20 a 30 minutos. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> los pescados deben estar frescos, bien limpio sin escama, ni viseras. Tener listo la brasa. 			




RECETA ESTÁNDAR N°: 2

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar </div>  </div>			
Nombre de la preparación:	Bagre Ahumado		
Tiempo de preparación:	60 min		
Método de preparación:	Ahumado		
Número de porciones:	8 porciones		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Bagre	3880	g.	Bien lavada
Palos	12	u.	Gruegos, delganos, largos y cortos.
Leña	10	u	Entre gruesos y delgados
Sal	60	g.	Al gusto
Hoja de plátano	4	u.	Lavar todas
Yuca	700	g.	Pelar y lavar
Verde	700	g.	Pelar y lavar
Aji	1	u	Lavar y machacar
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> Lavar bien el bagre Salarlo, poner la sal con la cantidad necesaria. Armar una parrilla solo de palos fuertes con 60 centímetros de altura. Armar la leña para prender fuego, después dejar que la leña se haga carbón y abrir la braza. Poner el bagre encima de la parrilla construida a base de palos con 60 centímetros de altura, al calor de la braza Cubrir con varias hojas de plátano. Dejar unos 30 minutos que ahumé, durante este tiempo se debe de observar minuciosamente que el pescado no se quemen o no se peguen y darles la vuelta cada 5 minutos. Aparte en una olla media poner a cocinar la yuca y el verde pelada y lavada en el mismo recipiente por unos 15 a 20 minutos. Servir con yuca o verde y un buen ají propio de la zona. El ají se la lava y en un recipiente de barro macharla con sal con un poco de agua. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> Tener lista la parrilla hecha a base de palos y la brasa bien caliente 			


RECETA ESTÁNDAR N°: 3

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar </div>  </div>			
Nombre de la preparación:	Pinchos de Chunta Kuru (chontacuro)		
Tiempo de preparación:	15 min		
Método de preparación:	Asado		
Número de porciones:	6 porciones		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Chuta kuru (Chontacuro)	960	g.	Lavar bien los gusanos
Sal	20	g.	Al gusto
Yuca	485	g.	Pelar y lavar
Palos para pincho	12	u.	Cantidad necesaria.
Agua	150	ml	
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> Lavar bien y cortar los chunta kurus (chontacuro) Sazonarlos con sal Poner 4 en cada palo de pincho Llevar asar al calor de la brasa Pelar, lavar y partir en dos o en 4 la yuca y cocinar en 150 ml de agua, por unos 15 minutos hasta que esté listo los pinchos. Retirar los pinchos de la brasa y servir con yuca. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> Cocinar la yuca con anterioridad Tener lista la parrilla para asar los chunta kurus (chontacuros). 			




RECETA ESTÁNDAR N°: 4

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar </div>  </div>			
Nombre de la preparación:	Caldo de Armadillo		
Tiempo de preparación:	60 min		
Método de preparación:	Hervido		
Número de porciones:	6 porc.		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Carne de armadillo	906	g.	Bien lavada
Agua	2000	ml.	
Sal	20	g.	Al gusto
Yuca	600	g	Pelar y lavar
Verde	600	g	Pelar y lavar
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> Se lava bien la carne y dividir en pedazos para 6 Poner los pedazos de armadillo en una olla con agua Cocinar por 60 minutos al armadillo para que se suavice la carne Aparte en una olla media poner a cocinar la yuca, el verde, pelada y lavada en el mismo recipiente por unos 15 a 20 minutos. Retirar del fuego el caldo de armadillo Servir con yuca y plátano 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> Hervir por mucho tiempo a la carne de armadillo para que su carne sea suave, ya que la carne es muy dura. 			




RECETA ESTÁNDAR N°: 5

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar </div>  </div>			
Nombre de la preparación:	Mazamorra de sajino		
Tiempo de preparación:	60 min		
Método de preparación:	Hervido		
Número de porciones:	6 porciones		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Carne de sajino	906	g.	Bien lavado
Verde	1	u.	pelar, lavar y rallar
Agua	2200	ml.	
Sal	20	g.	Al gusto
Yuca	600	gr	Pelar y lavar
Orito	600	gr	lavar
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> Lavar muy bien la carne de sajino y cortar en pedazos para 6 porciones Poner los pedazos de sajino en una olla con agua. Cocinar durante 60 minutos Pelar el plátano verde y rallarlo Dejar reposar por unos minutos el verde rallado con agua. Pelar, lavar y partir en dos o en 4 la yuca y cocinar junto con el orito bien lavado por unos 15 minutos A los 45 minutos de cocción de la carne de sajino se agrega la ralladura del verde. Sacar las 6 porciones de la carne Dejar hervir durante los minutos restantes a la mazamorra. Durante la cocción se debe mezclar constantemente la mazamorra. Servir la mazamorra de sajino acompañado de yuca y orito. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> Tener listo el verde rallado sumergido en agua para que no se oxide. 			



RECETA ESTÁNDAR N°: 6

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar </div>  </div>			
Nombre de la preparación:	Lugro (lucro) de pescado ahumado		
Tiempo de preparación:	30 minutos		
Método de preparación:	Hervido		
Número de porciones:	8 porciones		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Pescado ahumado	4	u.	Cualquier pescado como: bocachico, sardinas, tuksik (barbudos), bagre, challwa, sikli, etc.
Palos	20	u.	Gruesos, delgados, largos y cortos
Leña	15	u.	Entre gruesos y delgados
Yuca	6	u.	Medianas pelar y lavar
Sal	0.25	g.	
Agua	3000	ml.	
Verde	600	g.	
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> Lavar los pescados Armar una parrilla solo de palos fuertes con 60 centímetros de altura. Armar la leña para prender fuego, después dejar que la leña se haga carbón y abrir la braza. Poner el pescado (bocachico, sardinas, tuksik (barbudos), bagre, challwa, sikli, etc.) encima de la parrilla construida a base de palos con 60 centímetros de altura, al calor de la braza Cubrir con varias hojas de plátano. Dejar unos 30 minutos que ahumé, durante este tiempo se debe de observar minuciosamente que los pescados no se quemen o no se peguen y darles la vuelta cada 5 minutos. Pelar y lavar las yucas Colocar en una olla con agua, sal, la yuca y cocinar durante 20 minutos. Agregar los pescados y dejar cocinar durante 10 minutos. Aparte en una olla media poner a cocinar la yuca, el verde pelada y lavada en el mismo recipiente por unos 15 a 20 minutos. Servir acompañado de yuca y verde. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> Tener en remojo los pescados ahumados para que se suavice y para que salga el exceso de sal y el olor a humo. 			

RECETA ESTÁNDAR N°: 7

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar </div>  </div>			
Nombre de la preparación:	Mayto de Carachama		
Tiempo de preparación:	25 min		
Método de preparación:	Asado		
Número de porciones:	8 porciones		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Carachama	1359	g.	Lavar bien los pescados
Hojas de bijao	12	u.	Lavar
Sal	40	g.	Al gusto
Hoja de paja toquilla	4	u.	Hojas tiernas
yuca	600	g.	Pelar y lavar
verde	600	g.	Pelar y lavar
Agua	200	ml.	
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> Lavar bien las carachamas, sacar las tripas y colocar sobre las hojas de bijao. Añadir la sal en las carachamas, envolver y atar en la parte posterior con una hoja tierna de paja toquilla. Aparte en una olla media poner a cocinar la yuca y el verde pelada y lavada en el mismo recipiente por unos 15 a 20 minutos. Poner el mayto directamente sobre la brasa o en una parrilla y cocer durante 25 minutos y retirar de la brasa. Servir caliente acompañado de yuca y verde. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> Sacar las tripas y lavar bien las carachamas. 			




RECETA ESTÁNDAR N°: 8

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar </div>  </div>			
Nombre de la preparación:	Hormigas Ukuys		
Tiempo de preparación:	30 minutos		
Método de preparación:	Tostar		
Número de porciones:	5 porciones		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Hormiga ukuy	1000	g.	Sin alas
Sal	0.30	g.	
Agua	240	ml.	
aceite	0.15	g.	
Yuca	750	g.	Pelar y lavar
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> Cortar todas las alas y la cabeza de las hormigas. Lavar bien y retirar todos los palos y hojas que quedan al momento de coger las hormigas. Colocamos en un sartén hondo con agua, sal y aceite. Dejar cocinar durante 15 minutos Después de que el agua se haya reducido se debe dejar tostar las hormigas y saltar. Mezclar constantemente mientras se tuesta las hormigas Pelar, lavar y partir en dos o en 4 la yuca y cocinar, por unos 15 minutos. Cuando ya esté crujiente las hormigas retirar del fuego y servir con yuca. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> Sacar las alas, las cabezas y retirar todas las basuritas como los palos y las hojas que van junto con las hormigas al momento de coger las ukuy. 			




RECETA ESTÁNDAR N°: 9

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar </div>  </div>			
Nombre de la preparación:	Mazamorra de Armadillo		
Tiempo de preparación:	60 min		
Método de preparación:	Hervido		
Número de porción:	6 porciones		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Carne de armadillo	1000	g.	Bien lavada
agua	2200	ml.	
verde	1	u.	
Sal	20	g.	Al gusto
Yuca	600	g.	Pelar y lavar
orito	600	g.	lavar
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> Lavar muy bien la carne de armadillo y cortar en pedazos Poner los pedazos de armadillo en una olla con agua. Cocinar durante 60 minutos Pelar el plátano verde y rallarlo Dejar en agua el verde rallado por unos minutos Pelar, lavar y partir en dos o en 4 la yuca y cocinar junto con el orito bien lavado por unos 15 minutos A los 45 minutos de cocción de la carne de armadillo se agrega la ralladura del verde. Sacar las 6 porciones de la carne. Dejar hervir durante los minutos restantes a la mazamorra Durante la cocción se debe mezclar constantemente la mazamorra. Servir la mazamorra de armadillo acompañado de yuca o verde. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> Tener listo el verde rallado sumergido en agua para que no se oxide. 			




RECETA ESTÁNDAR N°: 10

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar </div>  </div>			
Nombre de la preparación:	Mazamorra de Guanta		
Tiempo de preparación:	60 min		
Método de preparación:	Hervido		
Número de porción:	6 porciones		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Carne de armadillo	1000	g.	Bien lavada
agua	2200	ml.	
verde	6	u.	Pelar y lavar
Sal	20	g.	Al gusto
Yuca	600	g.	Pelar y lavar
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> Lavar muy bien la carne de guanta y cortar en pedazos Poner los pedazos de guanta en una olla con agua. Cocinar durante 60 minutos Pelar el plátano verde y 1 unidad rallarlo, el resto lavar y cocinar junto con la yuca pelada, lavada y partida en dos por unos 15 minutos. Dejar en agua el verde rallado A los 45 minutos de cocción de la carne de guanta se agrega la ralladura del plátano ver. Dejar que hierva durante los minutos restantes. Durante la cocción se debe mezclar constantemente la mazamorra para que no se pegue la crema del verde. Servir la mazamorra de armadillo acompañado de yuca o verde. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> Tener listo el verde rallado sumergido en agua para que no se oxide. 			




RECETA ESTÁNDAR N°: 11

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar </div>  </div>			
Nombre de la preparación:	Chicha de Yuca		
Tiempo de preparación:	60 min		
Método de preparación:	Hervido		
Número de porción:	15 porciones		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Yuca madura	30	lb.	Lavar muy bien
Agua	4000	ml.	
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> Lavar bien las yucas En una olla poner la yuca con el agua durante 30 minutos Retira la olla con la yuca ya cocida del fuego. Botar el agua de la olla Poner las yucas en una batea Machucar las yucas con un tacana muku (molino grueso) hasta obtener como un puré. Dejar enfriar por unos minutos Masticar las masa para que aportar el dulzor Mezclar bien la masa y guardar en un recipiente hondo hasta el día siguiente. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> Para que la chicha se fermente se deja por 3 días al clima El consumo en exceso de la chicha fermentada puede causar daños. 			




RECETA ESTÁNDAR N°: 12

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar </div>  </div>			
Nombre de la preparación:	Chicha de Chonta		
Tiempo de preparación:	60 min		
Método de preparación:	Hervido.		
Número de porción:	15 porciones		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Chonta	20	lb.	Lavar muy bien
Agua	4000	ml.	
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> Lavar bien las chontas Poner en una olla con agua las chontas y llevar a la braza Dejar cocinar durante 60 minutos hasta que el coco que lleva dentro suene Sacar de la braza e inmediatamente poner en una batea para machucar con un molino grueso. Apartar unas 10 unidades de chonta, pelarlas y masticarlas. En la masa lista se agrega la chonta masticada y se mezcla. Guardar en un recipiente hondo hasta el día siguiente. Se debe de colar y servir dulce 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> Tener lista la braza. Pelar todas las chontas para no sentir las cascaras al momento de beberlos. Servir dulce y no dejar que se fermente. 			

RECETA ESTÁNDAR N°: 13

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar </div>  </div>			
Nombre de la preparación:	Guayusa		
Tiempo de preparación:	20 minutos		
Método de preparación:	Hervido		
Número de porción:	8 porciones		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Hojas de guayusa	15	u.	Hojas grandes y lavar
Agua	2000	ml.	
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> Lavar las hojas bien En una olla poner el agua y las hojas de guayusa ya secas. Dejar hervir alrededor de 20 minutos hasta que agua alcance un color marrón Servir en un pilche. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> Tener lista la brasa Las hojas de la guayusa se las debe tener secas durante 15 días, para que al momento de la cocción aporte un mejor color, sabor y olor. Se lo puede beber como un energizante y medicinal. Cocinar en la tarde, después calentar y servir en la madrugada. 			

RECETA ESTÁNDAR N°: 14

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Escuela de Gastronomía Ficha de Receta Estándar </div>  </div>			
Nombre de la preparación:	Uchu Manka (olla de aji)		
Tiempo de preparación:	30 min		
Método de preparación:	Hervido		
Número de porciones:	8 porciones		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Bagre ahumado	227	g.	Bien lavado
Bocachico ahumado	227	g.	Bien lavado
Guanta ahumada	151	g.	Bien lavado
Venado ahumado	151	g.	Bien lavado
Sajino ahumado	151	g.	Bien lavado
Cacao del monte (patas)	500	g.	Pelar y lavar
Aji	1	u.	
Agua	600	ml.	
sal	20	g	Al gusto
Yuca	600	g	Pelar y lavar
verde	5	u.	Pelar y pelar
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> Pelar el cacao del monte (Patatas), lavar y poner en una olla a cocinar con agua y sal Agregar los pescados, el ají y las carnes del monte como el sajino, la guanta, el venado en pociones pequeña Dejar cocinar por unos 30 minutos Aparte en una olla media poner a cocinar la yuca, el verde, pelada y lavada en el mismo recipiente por unos 15 a 20 minutos. Dentro de la misma cocción se lleva a cabo el procedimiento de machucar los cacaos hasta que se haga un puré. Servir acompañado con yuca y verde. 			
Recomendaciones:			

Documentar las costumbres, tradiciones y gastronomía propia del cantón Arajuno.

Para documentar las costumbres, tradiciones y gastronomía propia, a través de una revista digital, se trabajó juntamente con el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural y Plurinacional del cantón Arajuno (GADMIPA), el departamento de Desarrollo cantonal, área de cultura. Dicha revista se denomina “GASTRONOMÍA DE ARAJUNO *Sabiduría ancestral, cultura y tradición*”, está publicada en la siguiente página web del GADMIPA:

www.arajuno.gob.ec/arajuno/images/GASTRONOMIA/GASTRONOMIA-ARAJUNO.pdf y en la página de Facebook:

www.facebook.com/photo/?fbid=201493720971638&set=a.103327784121566. Dicha información, es un aporte de la cultura Arajunence al alcance de todas las personas como parte de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

SECCIÓN E: PROPUESTA

Modelo operativo de la propuesta

El presente estudio etnográfico, mediante la revista digital está plasmado con: historia, costumbres, vestimentas, leyendas, gastronomía, ingredientes, lugares turísticos y fotografías tanto de los platos tradicionales más representativos del cantón.

Estructura de la propuesta

El diseño de la revista digital de las tradiciones culinarias del cantón Arajuno está diseñado de la siguiente manera:

Tema: “GASTRONOMÍA DE ARAJUNO *sabiduría ancestral, cultura y tradición*”.

- Portada y contra portada
- Introducción.
- Historia
- Límites y división política
- Flora y fauna
- Cultura
- Leyendas
- Gastronomía
- Recetas estándares de los platos y bebidas más representativos.
- Lugares turísticos
- Bibliografía

Número de páginas: 73 pág.

Tipo de publicación: digital, en páginas web.

Desarrollo de la Revista Digital

Contenido:

INTRODUCCIÓN.

HISTORIA DE ARAJUNO

LÍMITES Y DIVISIÓN POLÍTICA

FLORA Y FAUNA

CULTURA

Costumbres y Tradiciones

Decoración de cuerpo y rostro

Vestimenta

Juegos ancestrales

LEYENDAS

El tigre galeras

El hombre culebra (machakuy runa)

El origen de la luna

GASTRONOMÍA

RECETAS ESTÁNDARES DE LOS PLATOS Y BEBIDAS MÁS REPRESENTATIVAS.

Maytos de pescado

Mayto de carachama

Bagre ahumado

Lugro (locro) de pescado ahumado

Pinchos de chunta kuru (chontacuro)

Caldo de armadillo

Mazamorra de sajino

Mazamorra de armadillo

Mazamorra de guanta

Hormiga ukuys

Uchú manka (olla de ají)

Chicha de yuca

Chicha de chonta

Guayusa

LUGARES TURÍSTICOS

Cascada Inayu Yaku

Rio Arajuno

Rio Wuapuno

Rio Oglan

BIBLIOGRAFÍA

GASTRONOMÍA DE ARAJUNO

Sabiduría ancestral, cultura y tradición.

Producción y edición General.

Meryury Washicta – Estudiante de la Carrera de Gastronomía ESPOCH.

Investigación.

Meryury Washicta

Revisión y colaboración.

Lcda. Jessica Robalino

Lcdo. Ronald Zurita

Fotografía:

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural y Plurinacional del cantón
Arajuno (GADMIPA)

William Noteno

Meryury Washicta

Investigación técnica de campo:

Meryury Washicta

Diseño y diagramación:

Samantha Viscarra

Prólogo



Arajuno *cuna de la biodiversidad*, territorio de los pueblos ancestrales de la provincia de Pastaza, dueña de una riqueza inigualable, es un cantón mágico con innumerables atractivos naturales, culturales y su gastronomía tradicional, hace de éste un paraíso en su máxima expresión, se caracteriza por poseer el 42% de la Reserva de Biosfera del Parque Nacional Yasuní.

La cultura y tradición culinaria forma parte del estilo de vida de un pueblo, son conocimientos adquiridos, transmitidos, heredados desde temprana edad de generación en generación como también son manifestaciones de cada nacionalidad indígena como el Kichwa, Shuar y Waorani que representan a la población Arajunence. Es de vital importancia dar a conocer el arte y el sabor culinario por medio de páginas web y redes sociales, ya que está al alcance de todo el mundo, por ello de manera profesional poder difundir y dar a conocer a propios y extraños las tradiciones, cultura y la gastronomía.

Este trabajo gastronómico tradicional presenta los resultados de una ardua investigación de la cocina representativa del cantón Arajuno, la misma que contiene información de su historia, costumbres, tradiciones, leyendas, mitos, vestimentas, juegos ancestrales, lugares turísticos y sobre todo de la exótica gastronomía con los platos y bebidas a través de una receta estándar, como un aporte para el fortalecimiento de la identidad cultural de Arajuno.

Introducción

La cultura gastronómica forma parte del estilo de vida de los habitantes del cantón Arajuno, como también las manifestaciones de cada nacionalidades indígenas como el Kichwa, Shuar, Waorani que representan a la población Arajunence, donde se resalta la identidad, costumbres, tradiciones, tipos de vestimenta, los rituales, las fiestas y valores propios de un pueblo o grupos sociales . Además de que sus historias, leyendas, mitos, incluso la danza, su música, han sido transmitidas de generación en generación.

El desconocimiento que tienen las nuevas generaciones sobre la cultura, ha generado la pérdida de sus raíces adaptándose a nuevos hábitos y dejando en el olvido lo autóctono de su pueblo. La influencia de fenómenos sociales, la mezcla de las etnias, la migración y la globalización, como también la llegada de la tecnología moderna, ha hecho que los habitantes cambien su forma de vida, de lo tradicional a lo moderno.

El presente trabajo tuvo como objetivo principal el estudio de las tradiciones culinarias del cantón Arajuno dando a conocer los platos más representativos y se busca demostrar la diversidad cultural y tradicional que caracteriza al pueblo Arajunence, con el propósito de difundir sus saberes ancestrales, las costumbres, tradiciones y el arte culinario que la define, a futuras generaciones y a todas aquellas personas que deseen obtener alguna información acerca de la gastronomía tradicional.

Historia de Arajuno

Fue conquistado en el año de 1912 por el gran Shamán Sr. Domingo Cerda conocido con el apodo de Arahuaño que provenía de la provincia de Napo y el Shamán Roque López oriundo del sector del Río Pano también de la provincia de Napo, estando algunos años asentados en este lugar, tuvieron que regresar porque eran atacados varias veces por los temibles aucas, hoy llamados (Waoranis).

Luego por el año 1938 hubo una gran migración en estas féculas tierras por más familias desde la hermana provincia de Napo, que se asentaron junto al Shamán Arahuaño y crearon el lugar conocido hoy como el sector Duran. En el año de 1942 ingreso la compañía Petrolera Oil Company, con la finalidad de realizar trabajos de exploración petrolera en el territorio de Arajuno.

En 1950, se alzó la compañía SHELL de las actividades petroleras de esta región, los empleados tuvieron que salir de esta zona y habían organizado un equipo de fútbol que lo llamaron AUCAS. El mismo que actualmente tiene su sede en la ciudad de Quito. En el año 1944 fue visitado por el Presidente de la República del Ecuador el Dr. José María Velasco Ibarra, y el pueblo organizado solicitó al primer mandatario a que esta población se eleve a la categoría de parroquia a fin de recibir el proyecto de las autoridades a tantas necesidades que carecía.

El 11 de abril de 1965 se consiguió elevar a la categoría de parroquia, con su nombre Arajuno, perteneciente a la provincia de Pastaza. En el año 1985, inicia la gestión de pro cantonización de Arajuno; luego de constantes intentos y de una permanente insistencia ante el Congreso Nacional por lograr este anhelado sueño, se culminó en una feliz aprobación como Cantón, el 25 de julio de 1996, bajo decreto Legislativo N°-996 y R.O. N°996 en la ciudad de Quito; luego de 11 año de sacrificio y lucha. La gente sabía que solo de esta manera se lograría obtener el adelanto y desarrollo que tanto se anhelaba para este pueblo. . (GAD MUNICIPAL DEL CANTON ARAJUNO INTERCULTURAL Y PLURINACIONAL, 2014)

Límites y División política

Límites	Al Norte: Provincias Napo y Orellana, Al Sur: Cantón Pastaza, Al Oeste: Cantón Pastaza, Al Este: La República de Perú.
Temperatura	Es de 24°C con oscilaciones de 5° C a 7°C hacia arriba y de 3°C a 4°C hacia abajo según la temporada del año.
Rango Altitudinal	Posee una altura mínima de 155 msnm y máxima de 1128 msnm
División Política	El cantón cuenta con dos parroquias, Arajuno considerada como parroquia urbana y cabecera cantonal y Curaray hacia el Este que es la más extensa como parroquia rural, ésta ocupa un 92,79% del territorio cantonal y cuenta con una importancia zona de bosque tropical, dentro del Parque Nacional Yasuní.

Flora y Fauna

Arajuno se resalta por su diversidad de flora y fauna desde la maravilla de sus bosques tropicales, flores coloridos, sus animales exóticos tantos como terrestres, acuáticos y aéreos.

Cultura

(Lilyan Benitez, 1990) La cultura es el distintivo del hombre, él la crea, la usa y es afectado por ella. La cultura no existe sin los hombres que son sus creadores, recreadores y portadores.

Las culturas indígenas del cantón Arajuno durante muchas décadas han sobrevivido en la selva amazónica rodeado de la flora y su extensa fauna que adornan su habitat natural. El cantón Arajuno cuenta con 3 nacionalidades indígenas, todas con su propia cultura, costumbre y tradiciones. Durante años, 2 de las 3 nacionalidades: el shuar y el waorani, se han acoplado a la forma de vida de la mayoría de los habitantes de Arajuno que son los Kichwas, todas con una sola forma de vivir con sus costumbres, su cultura, tradiciones y su gastronomía propia que representa al pueblo de Arajuno.

Costumbres

En la madrugada como a las 4 de la mañana tanto como hombres y mujeres se levantaban a prepararse, para poder realizar sus actividades cotidianas, las niñas desde temprana edad debían acostumbrarse a levantarse al primer canto del gallo que es a la madrugada, para cocinar la guayusa y repartirlas a todos los que están reunidos alrededor de la fogata. A las mujeres, la madre o la abuela les enseñaban a cómo fabricar los utensilios de cerámica, toda clase de tejidos, como: shigras, canastas, abanicos, atarayas, ishingas etc, a preparar las diferentes clases de chichas, como; chicha de yuca, chicha de chonta, chicha de moho, chicha de maní y a encargarse de la siembra y cosecha de yucas, plátanos, y el desmote de las chacras para que pueda crecer y cargar las yucas en cantidades, mientras que a los hombre los padres o abuelos les enseñaban a sus hijos varones a como cazar adentrándose en la selva y a pescar además a fabricar sus propias armas para la cacería y la pesca. Las primeras instrucciones comenzaban a la edad de 5 o 6 años generalmente.

Decoración del cuerpo y rostro

La decoración de los cuerpos y del rostro en los hombres tanto como en las mujeres es parte de la cultura, cada imagen dibujada tiene su significado. Se pinta la cara con líneas horizontales, triangulares en forma de zigzag combinadas con figuras muy divertidas y novedosas, que representan las montañas y animales como la culebra, las pinturas que se utilizan son netamente naturales como el achiote o el huituc, tanto como las mujeres y hombres se pintaban para lucirse durante las fiestas con sus tradicionales coronas de plumas hechas por las plumas de las aves exóticas y en el cuello se adornaban con hermoso collares hechos de diferentes pepas del monte (pepas de san pedro y otros) en el medio del collar llevan uno o dos colmillos de tigre como también dientes de las serpientes o vertebras. Las mujeres se adornaban en el cuello con collares de hualca muyo (pepas de mullos) de diversos colores.

Vestimenta

Su modo de vestir es más relacionado con el medio ambiente, es decir que la vestimenta de los primero pobladores de Arajuno fue muy sencillo. Utilizaban pantalonetas de color azul que les daba hasta las rodillas, la camisa manga larga con múltiples colores rayados. Las mujeres usaban blusas floreadas más conocida por los Kichwas (maquicotona) como falda usaban la pambalina. Y en ocasiones especiales para presentar un baile las mujeres se vestían de trajes

hechos de pepas de San Pedro, las vestimentas también varían por las nacionalidades shuar y Waorani con su vestimenta propia muy tradicional.

Juegos tradicionales

Hoy en día los juegos tradicionales solo dan a conocer en sus fiestas en especial en las fiestas de cantonización formando parte de una competencia exhibiendo lo ancestral, a continuación se detalla los siguientes juegos: lanzamiento de lanza, soplar la bodoquera o cerbatana, trepar los árboles, caminar en sancos, elaboración de la leña, tomada de chicha, el o la que se acabe un balde de chicha es la ganadora, elaboración de cañas de trampas para peces, halar la soga, lanzamiento de piedras, buceo en el agua atrapando peces o coger la piedra más blanca, tiro con catapulta.

Leyendas

El tigre galeras: En el cerro de galeras existía una casa con dos puertas sin ventana, donde habitaba un tigre de 6 metros de largo y de 8 a 9 de altura, este tigre caminaba de un lugar a otro buscando a personas para devorar, solo dos jóvenes llamados Cuillor y Docero podían visitarlo y convivir con aquel tigre gigante. La mayoría de las personas vivían temerosos y huían del lugar donde habitaban para no ser devorados. Mientras subían al monte galeras iban planeando como atrapar y matar al tigre, en tanto que él dormía, los hermanos cavaron un hueco parecido a una habitación pintaron y lo decoraron con instrumentos musicales como arpas, flautas, mandolinas, pianos, guitarras etc. Le dejaron comida para que no pasara hambre durante el encierro. Cuando se encontraron con el tigre, los hermanos le dijeron – hola te hemos preparado una hermosa casa, donde puedes vivir cómodamente, hay instrumentos de música por todas partes y puedes alegrarte en los momentos tristes; al principio se reusaba entrar hasta que los hermanos entonaron una música armoniosa y el tigre no se pudo resistir y entro, uno de los hermanos le enseñó a entonar la guitarra.

Mientras él se concentraba en entonarla no se percató que los hermanos salieron. Desde afuera le encerraron para siempre en el medio de la música, y enseguida pronunciaron las palabras mágicas “Pikiza, Pikiza” que quiere decir “piedra, piedra” “roca, roca” la montaña donde encerraron al tigre se volvió tan dura como una roca gigante, cada verano por varios años se escuchaba los rugidos del tigre o cada que roncaba parecía que en la montaña había truenos. Desde hace 10 años ya nadie lo ha vuelto a escuchar.

El hombre culebra (machakuy runa): Había un joven que se encontraba en la selva sacando las plumas de algunas aves después de la cacería observó que las hormigas Ukuys, se llevaban las plumas que el arrojaba al piso. Terminó su trabajo, envolvió las aves haciendo un mayto (envolturas en hojas de bijao) y las colgó en una rama a las orillas del camino, continuó su cacería pero al regreso para retirarse a su casa se dio cuenta que los maytos no se encontraban en las ramas donde las dejó colgadas.

De la nada apareció una mujer y le dijo al cazador -dame de comer y mi padre te dará mi mano para que me case contigo- el hombre cazador le dio de comer y se la llevó a vivir con él, tiempo después tuvieron un hijo. El padre de la mujer iba a visitarlos todos los domingos y tomaba chicha de yuca (aquel hombre, era una culebra y la que lloraba “tin, tin” era la Ukuy la madre). El padre de la chica en la casa era un hombre normal, pero al momento de adentrarse en la selva se convertía en una culebra. Un día el cazador se marchó a la selva y le dijo a su mujer: -dale de tomar chicha a tu padre. Ella le contestó: -si en el camino encuentras una culebra, no lo mates pues es mi padre. El cazador dijo bueno. De regreso a casa el cazador vio una culebra en medio del camino, cortó un palo y lo golpeó hasta matarlo. Notó que del vientre comenzó a salir chicha y ahí se dio cuenta que era su suegro. La esposa preguntó por su padre, pero el cazador no sabía que responder, de inmediato la esposa se dio cuenta que había matado a su padre en el camino, agarró a su hija y se marchó llorando. Un rato después llegó el cazador, cortó una rama para cavar un nido de Hormigas, quiso abrazar a su hija y a su esposa para llevárselas, pero ella llorando se metió muy adentro del nido y nunca más salió.

El Origen de la luna: Antiguamente Cuillor no existía aquí, así se refiere el narrador Dionicio López, Cuillor nació en cierto pueblo allí vivía una mujer muy hermosa quien acosada por un hombre en la oscuridad de la noche para hacer de las suyas. Cansada de vivir así, sin conocer quién era aquel hombre que la asechaba y la hacía feliz, preparó una olla de pintura del árbol de huitug (es una semilla que se da por los alrededores de la selva de Arajuno). Una noche el hombre llegó a su habitación, la joven le puso la pintura de forma cariñosa en la mejilla de su visitante nocturno. A la mañana siguiente la bella mujer preparó una bebida “chucula” de desayuno para su hermano, aquel muchacho cogió la tazona de chucula sin dar la cara, más la bella mujer se dio cuenta de la mancha así supo que el desconocido que la molestaba todas las noches era su propio hermano.

Al poco tiempo los padres de la chica se dieron cuenta que estaba embarazada del propio hermano, y los padres se enojaron mucho. Por la vergüenza el joven decidió subir al cielo llevando a su bella hermana y amante. Aquel hombre sacó flechas de su aljaba y disparó hacia el cielo una tras otra hasta construir una cuerda en forma de escalera que unía el cielo con la tierra.

Comenzaron a subir y la bella hermana le seguía pero el apuro de subir su falda se aflojo y se caía a cada momento impidiendo así, que pudiera subir con facilidad y se retrasaba, mientras las flechas se iban despegándose y la bella mujer se cayó, el hombre al ver a su amada pidió a las aves llamadas ilucus (búho) para que le ayudaran a subir pero los pájaros no podían subir tan alto.

Pidió ayuda, esta vez a los arroceros, pero tampoco podían cada vez las flechas se caían. La madre al darse cuenta se puso a llorar y pidió a su hijo que volviera, pero la vergüenza le acorralaba. Desapareció en el cielo llevando en su cara la mancha del huitug y su corazón herido por amor. Cuando llegó al cielo se transformó en luna. En cambio la joven cada vez que sale la luna nueva se transforma en pájaro Ilucu (búho) y sale a cantar a la luna las penas de su corazón por no estar a su lado. Por eso hasta hoy se escucha a esta ave cantar en cada luna nueva.

Gastronomía



La gastronomía de Araçá es muy tradicional y variada, sobre todo exótica, donde utilizan los mismos productos de la zona, puesto que los ingredientes principales son la yuca, el plátano, carnes de monte (animales salvajes de la selva) como; sajinos, dantas, monos, armadillos, etc. y peces de los ríos como el bagre, bocachicos, carachamas, etc. son las principales fuentes de alimento del pueblo Araçá. También se alimentan de frutas y plantas que les brindan grandes nutrientes como la más conocida esta la chonta (variedad de chonta) de la cual obtienen el palmito, asimismo consumen guabas un fruto que se da en la Amazonía, achansu (maní del monte) y otras frutas más.

Su forma de alimentación tradicional se basa en los animales del monte, peces del río que los rodea, las bebidas y de los productos de la zona: como los Maytos de variedades de pescados, bagre ahumado, pinchos de chunta kuru, caldo de armadillo, mazamorra de sajino, lucro de pescados ahumados, Maytos de carachama, hormigas ukuy, mazamorra de armadillo, mazamorra de guanta, uchú manga, chicha de yuca, chicha de chonta, guayusa, Uchu maka (olla de ají)

Recetas estándares de los platos y bebidas más representativas

Maytos

Es la dieta diaria del pueblo Arajunence, son alimentos envueltos en 3 o 4 hojas de bijao dependiendo del tamaño y amarrados con el brote de la paja toquilla, su preparación es rápida y sencilla. Las envolturas son sometidas a una cocción de vapor al calor de la candela. Estos pueden ser de pescados, hongos, palmitos, aves pequeños, viseras de los carnes de monte y de las gallinas criollas, ancas de rana y hasta huevos de pescados. (DIRECCION TECNICA PROVINCIAL DE PASTAZA- MINISTERIO DE TURISMO, 2013, pág. 53)

MAYTOS DE PESCADO



INGREDIENTES (6 porciones)

Pescados (agua dulce)	1455	g.
Sal	40	g.
Hoja de bijao	9	u.
Yuca	500	g.
Verde	500	g.
Agua	200	ml

PROCEDIMIENTOS

1. Lavar bien los pescados, seguidamente coger 2 o 3 hojas de bijao dependiendo su forma de cocción a la brasa o parrilla. Lavar las hojas, colocarlas bien los pescados de extremo a extremo con unos 10 centímetros de distancia que quede en el centro para poder realizar el doblés, poner sal la cantidad necesaria, luego envolver y atar en la parte posterior con una hoja fina de paja toquilla.
2. Poner directamente sobre la brasa o encima de una barrilla, dejar cocer por unos 20 minutos, luego servir con yuca o verde.
3. La yuca y el verde pelar, lavar y ponerlo a cocinar con 200 ml de agua por unos 20 a 30 minutos.
4. Los pescados deben estar frescos, bien limpio sin escama, ni viseras.
5. Tener listo la brasa.

RECOMENDACIONES

- Los pescados deben estar frescos, bien limpios sin escama, ni viseras.
- Tener listo la brasa.

MAYTO DE CARACHAMA



INGREDIENTES (8 porciones)

Carachama	1359	g.
Hojas de bijao	12	u.
Sal	40	g.
Hoja de paja toquilla	4	u.
Yuca	600	g.
Verde	600	g.
Agua	200	ml.

PREPARACIÓN.

1. Lavar bien las carachamas, sacar las tripas y colocar sobre las hojas de bijao.
2. Añadir la sal en las carachamas, envolver y atar en la parte posterior con una hoja tierna de paja toquilla.
3. Aparte en una olla media poner a cocinar la yuca y el verde pelada y lavada en el mismo recipiente por unos 15 a 20 minutos.
4. Poner el mayto directamente sobre la brasa o en una parrilla y cocer durante 25 minutos y retirar de la brasa.
5. Servir caliente acompañado de yuca y verde.

RECOMENDACIÓN

- Sacar las tripas y lavar bien las carachamas.

PESCADOS AHUMADOS

El pueblo de Arajuno aprendió a conservar la carne por mucho tiempo, empleando el proceso de asar la carne al suave calor del fuego que se conoce con el nombre del ahumado. El proceso que conlleva ahumar las carnes o el pescado es salándole, los animales grandes se lo debe de cortar en trozos para salar, seguidamente se debe de colocar sobre una percha previamente construido de palos, el calor del fuego debe ser viva sin mucho humo, de esto depende el tiempo que dura seca la carne. Para poder conservar por mucho más tiempo este procedimiento se debe de repetir cada 3 días. (ANDI SHIGUANGO, 1993, pág. 85)

BAGRE AHUMADO



INGREDIENTES (8porciones)

Bagre	3880	g.
Palos	12	u.
Leña	10	u
Sal	60	g.
Hoja de plátano	4	u.
Yuca	700	g.
Verde	700	g.
Ají	1	u

PREPARACIÓN

1. Lavar bien el bagre y sacar las viseras
2. Salarlo, poner la sal, la cantidad necesaria.
3. Armar una parrilla solo de palos fuertes con 60 centímetros de altura.
4. Armar la leña para prender el fuego, después dejar que la leña se haga carbón y abrir la braza.
5. Poner el bagre encima de la parrilla construida a base de palos con 60 centímetros de altura, al calor de la brasa.
6. Cubrir con varias hojas de plátano.
7. Dejar unos 30 minutos que ahumé, durante este tiempo se debe de observar minuciosamente que el pescado no se quemen o no se peguen y darles la vuelta cada 5 minutos.
8. Aparte en una olla mediana poner a cocinar la yuca y el verde pelada y lavada en el mismo recipiente por unos 15 a 20 minutos.
9. Servir con yuca o verde y un buen ají propio de la zona.
10. El ají se la lava y en un recipiente de barro machacarla con sal y un poco de agua.

RECOMENDACIÓN

- Tener lista la parrilla hecho a base de palos y la brasa bien caliente.

Lugros (locros)

En la tradición Kichwas, el locro es un plato especial que se comparte en las bodas tradicionales. El locro se prepara a base de yuca picada y carnes de monte o de pescado ahumado, la yuca le da la contextura espesa al locro, el sabor de este platillo varía dependiendo de la presa. El plato tiene que estar acompañado de plátano, ají y chicha de yuca o de chonta. (UNIVERSIDAD DE CUENCA, 2012, pág. 436)

LUGRO (LOCRO) DE PESCADO AHUMADO



INGREDIENTES (8 porciones)

Pescado ahumado	4	u.
Palos	20	u
Leña	15	u
Yuca	6	u.
Sal	0.25	g.
Agua	3000	ml.
Verde	600	g

PREPARACIÓN

1. Lavar los pescados.
2. Armar una parrilla solo de palos fuertes con 60 centímetros de altura.
3. Armar la leña para prender fuego, después dejar que la leña se haga carbón y abrir la braza.
4. Poner el pescado (bocachico, sardinas, tuksik (barbudos), bagre, challwa, sikli, etc.) encima de la parrilla construida a base de palos con 60 centímetros de altura, al calor de la braza.
5. Cubrir con varias hojas de plátano.
6. Dejar unos 30 minutos que ahumé, durante este tiempo se debe de observar minuciosamente que los pescados no se quemen o no se peguen y darles la vuelta cada 5 minutos.
7. Pelar y lavar las yucas.
8. Colocar en una olla con agua, sal, la yuca y cocinar durante 20 minutos.
9. Agregar los pescados y dejar cocinar durante 10 minutos.
10. Aparte en una olla mediana poner a cocinar la yuca, el verde pelada y lavada en el mismo recipiente por unos 15 a 20 minutos.
11. Servir acompañado de yuca y verde.

RECOMENDACIÓN

- Tener en remojo los pescados ahumados para que se suavice y para que se salga el exceso de sal y el olor a humo.

Chonta kuru (chontacuros)

El Chunta kuru estos gusanos se reproducen en las palmeras como en la de chonta, morete, pambiles, hunguraguas etc. Las personas casi siempre lo tumban para poder comer estos gusanos, es una proteína muy rica que tiene grasa saludable de omega 3, se debe de esperar 2 meses para poder consumirlo. Se prepara haciendo maytos, pinchos o calditos acompañado de yuca o verde.

PINCHOS DE CHONTA KURU (CHONTACURO)



INGREDIENTES (6 porciones)

Chota kuru (Chontacuro)	960	g.
Sal	20	g.
Yuca	485	g.
Palos para pincho	12	u.
Agua	150	ml

PREPARACIÓN

1. Lavar bien y cortar los chonta kurus (chontacuro).
2. Sazonarlos con sal.
3. Poner 4 en cada palo de pincho.
4. Llevar asar al calor de la brasa.
5. Pelar, lavar y partir en dos o en 4 la yuca y cocinar en 150 ml de agua, por unos 15 minutos hasta que esté listo los pinchos.
6. Retirar los pinchos de la brasa y servir con yuca.

RECOMENDACIONES

- Cocinar la yuca con anterioridad
- Tener lista la parrilla para asar los chonta kurus (chontacuros).

Caldos

El caldo se prepara con pescado fresco y carnes ahumadas. Para preparar este plato se requiere únicamente de agua y sal. Puede parecer una combinación muy simple, sin embargo los complementos como la yuca, el plátano y el ají son los que le dan una presentación agradable. (UNIVERSIDAD DE CUENCA, 2012, pág. 430)

CALDO DE ARMADILLO



INGREDIENTES (6 porciones)

Carne de armadillo	906	g.
Agua	2000	ml.
Sal	20	g.
Yuca	600	g
Verde	600	g

PREPARACIÓN

1. Se lava bien la carne y dividir en pedazos para 6.
2. Poner los pedazos de armadillo en una olla con agua.
3. Cocinar por 60 minutos al armadillo para que se suavice la carne.
4. Aparte en una olla mediana poner a cocinar la yuca, el verde, pelada y lavada en el mismo recipiente por unos 15 a 20 minutos.
5. Retirar del fuego el caldo de armadillo.
6. Servir con yuca y plátano.

RECOMENDACIÓN.

- Hervir por mucho tiempo a la carne de armadillo para que su carne sea suave, ya que la carne es muy dura.

Mazamoras

Los ingredientes principales del plato son el rallado de verde, carne fresca o ahumada de cualquier animal del monte (salvaje), agua y sal. La mazamorra por lo general se sirve sin sal, porque se trata de asimilar la pureza del alimento. El plato siempre tiene que estar acompañado de yuca, verde, guineo, ají y chicha de yuca o chicha de chonta como bebida. (UNIVERSIDAD DE CUENCA, 2012, pág. 420)

MAZAMORRA DE SAJINO



INGREDIENTES (6 porciones)

Carne de sajino	906	g.
Verde	1	u.
Agua	2200	ml.
Sal	20	g.
Yuca	600	g.
Orito	600	g.

PREPARACIÓN

1. Lavar muy bien la carne de sajino y cortar en pedazos para 6 porciones
2. Poner los pedazos de sajino en una olla con agua.
3. Cocinar durante 60 minutos
4. Pelar el plátano verde y rallarlo.
5. Dejar reposar por unos minutos el verde rallado con agua.
6. Pelar, lavar y partir en dos o en 4 la yuca y cocinar junto con el orito bien lavado por unos 15 minutos.
7. A los 45 minutos de cocción de la carne de sajino se agrega la ralladura del verde.
8. Sacar las 6 porciones de la carne.
9. Dejar hervir durante los minutos restantes a la mazamorra.
10. Durante la cocción se debe mezclar constantemente la mazamorra.
11. Servir la mazamorra de sajino acompañado de yuca y orito.

RECOMENDACIÓN

- Tener listo el verde rallado sumergido en agua para que no se oxide.

MAZAMORRA DE ARMADILLO



INGREDIENTES (6 porciones)

Carne de armadillo	1000	g.
Agua	2200	ml.
Verde	1	u.
Sal	20	g.
Yuca	600	g.
Orito	600	g.

PREPARACIÓN

1. Lavar muy bien la carne de armadillo y cortar en pedazos.
2. Poner los pedazos de armadillo en una olla con agua.
3. Cocinar durante 60 minutos.
4. Pelar el plátano verde y rallarlo.
5. Dejar en agua el verde rallado por unos minutos.
6. Pelar, lavar y partir en dos o en 4 la yuca y cocinar junto con el orito bien lavado por unos 15 minutos.
7. A los 45 minutos de cocción de la carne de armadillo se agrega la ralladura del verde.
8. Sacar las 6 porciones de la carne.
9. Dejar hervir durante los minutos restantes a la mazamorra.
10. Durante la cocción se debe mezclar constantemente la mazamorra.
11. Servir la mazamorra de armadillo acompañado de yuca o verde.

RECOMENDACIÓN

- Tener listo el verde rallado sumergido en agua para que no se oxide.

MAZAMORRA DE GUANTA



INGREDIENTES (6 porciones)

Carne de guanta.	1000	g.
Agua	2200	ml.
Verde	6	u.
Sal	20	g.
Yuca	600	g.

PREPARACIÓN

1. Lavar muy bien la carne de guanta y cortar en pedazos.
2. Poner los pedazos de guanta en una olla con agua.
3. Cocinar durante 60 minutos.
4. Pelar el plátano verde y 1 unidad rallarlo, el resto lavar y cocinar junto con la yuca pelada, lavada y partida en dos por unos 15 minutos.
5. Dejar en agua el verde rallado.
6. A los 45 minutos de cocción de la carne de guanta se agrega la ralladura del plátano ver.
7. Dejar que hierva durante los minutos restantes.
8. Durante la cocción se debe mezclar constantemente la mazamorra para que no se pegue la crema del verde.
9. Servir la mazamorra de armadillo acompañado de yuca o verde.

RECOMENDACIÓN

- Tener listo el verde rallado sumergido en agua para que no se oxide.

Ukuys

Los Ukuys son hormigas gigantes, con alas vuelan entre agosto y septiembre, son crujientes es una de las favoritas por los habitantes de Arajuno, para poder atrapar a estos insectos se debe de esperar una noche de lluvia acompañado de truenos y relámpagos, según sus costumbres y a la siguiente noche todos se preparan con antorchas, velas, linternas, ropa vieja, palmeras, hojas secas de paja toquilla y palos secos para encender el fuego justo en el momento que empiecen a volar, atraído por la luz los Ukuys se acercan en grandes cantidades, esto sucede en la madrugada entre las 4 y 5 de la mañana todas las familias se levantan y van al hormiguero para atrapar a los Ukuys. La persona se debe de equipar con botas, ropas gruesas y guantes gruesos, ya que estas hormigas muerden duro y pueden llegar a lastimar mucho. Para poder alimentarse se saca las alas y en una sartén con un poco de agua con sal y aceite se los saltea y se consume con yuca o verde cocinado.

HORMIGAS UKUYS



INGREDIENTES (5 porciones)

Hormiga ukuys	1000	g.
Sal	0.30	g.
Agua	240	ml.
Aceite	0.15	g.
Yuca	750	g.

PREPARACIÓN

1. Cortar todas las alas y la cabeza de las hormigas.
2. Lavar bien y retirar todos los palos y hojas que quedan al momento de coger las hormigas.
3. Colocamos en un sartén hondo con agua, sal y aceite.
4. Dejar cocinar durante 15 minutos.
5. Después de que el agua se haya reducido se debe dejar tostar las hormigas y saltear.
6. Mezclar constantemente mientras se tuesta las hormigas.
7. Pelar, lavar y partir en dos o en 4 la yuca y cocinar, por unos 15 minutos.
8. Cuando ya esté crujiente las hormigas retirar del fuego y servir con yuca.

RECOMENDACIÓN

- Sacar las alas, las cabezas y retirar todas las basuras como los palos y las hojas que van junto con las hormigas al momento de coger las Ukuys.

Uchu manka (olla de ají)

Es un platillo muy especial preparada por la ama de casa para que no falte la comida en los momentos de hambruna. También es muy solicitado y consumido en las fiestas de cada Asociación, AMA, ACIA, ANKIA, IKIAM y las fiestas de Cantonización este plato exótico y tradicional, se sirve en la madrugada. El uchu manka, se prepara en una olla pequeña o grande dependiendo para la cantidad de personas que se va servir, puede estar compuesta por variedades de pescado ahumado, carnes de monte desmenuzadas, palmito y cacao blanco (patas) se cocina todo junto. El ají se pone al gusto en la preparación final. Esta costumbre viene desde las generaciones más antiguas.

UCHÚ MANKA (OLLA DE AJI)



INGREDIENTES (8 porciones)

Bagre ahumado	227	g.
Bocachico ahumado	227	g.
Guanta ahumada	151	g.
Venado ahumado	151	g.
Sajino ahumado	151	g.
Cacao del monte (patas)	500	g.
Ají	1	u.
Agua	600	ml.
Sal	20	g
Yuca	600	g
Verde	5	u.

PREPARACIÓN

1. Pelar el cacao del monte (Patatas), lavar y poner en una olla a cocinar con agua y sal.
2. Agregar los pescados, el ají y las carnes del monte como el sajino, la guanta, el venado en porciones pequeña.
3. Dejar cocinar por unos 30 minutos.
4. Aparte en una olla media poner a cocinar la yuca, el verde, pelada y lavada en el mismo recipiente por unos 15 a 20 minutos.
5. Dentro de la misma cocción se lleva a cabo el procedimiento de machucar los cacaos hasta que se haga un puré.
6. Servir acompañado con yuca y verde.

Bebidas tradicionales

La bebida es el mejor acompañante para degustar de los platos tradicionales, los más consumidos son: la chicha de yuca que a diario lo consumen, en temporadas se degusta de la chicha de chonta y en la madrugadas la guayusa para iniciar el día, estas bebidas forman parte de la alimentación diaria para los habitantes de Arajuno.

CHICHA DE YUCA



INGREDIENTES (15 porciones)

Yuca madura	30	lb.
Agua	4000	ml.

PREPARACIÓN

1. Lavar bien las yucas.
2. En una olla poner la yuca con el agua durante 30 minutos.
3. Retira la olla con la yuca ya cocida del fuego.
4. Botar el agua de la olla.
5. Poner las yucas en una batea.
6. Machucar las yucas con un tacana muku (molino grueso) hasta obtener como un puré.
7. Dejar enfriar por unos minutos.
8. Masticar la masa para que aporte el dulzor.
9. Mezclar bien la masa y guardar en un recipiente hondo hasta el día siguiente.

RECOMENDACIÓN

- Para que la chicha se fermente se deja por 3 días en un lugar donde le pueda llegar el sol.
- El consumo en exceso de la chicha de yuca fermentada puede causar daños.

CHICHA DE CHONTA



INGREDIENTES (15 porciones)

Chonta 20 lb.

Agua 4000 ml

PREPARACIÓN

1. Lavar bien las chontas.
2. Poner en una olla con agua las chontas y llevar a la brasa.
3. Dejar cocinar durante 60 minutos hasta que el coco que lleva dentro suene.
4. Sacar de la brasa e inmediatamente poner en una batea para machucar con un molino grueso.
5. Apartar unas 10 unidades de chonta, pelarlas y masticarlas.
6. En la masa lista se agrega la chonta masticada y se mezcla.
7. Guardar en un recipiente hondo hasta el día siguiente.
8. Se debe de colar y servir dulce

RECOMENDACIÓN

- Tener lista la brasa.
- Pelar todas las chontas para no sentir las cascarras al momento de beberlos.
- Servir dulce y no dejar que se fermente.

GUAYUSA



INGREDIENTES (8 porciones)

Hojas de guayusa	15	u.
Agua	2000	ml.

PREPARACIÓN

1. Lavar las hojas bien.
2. En una olla poner el agua y las hojas de guayusa ya secas.
3. Dejar hervir alrededor de 20 minutos hasta que el agua alcance un color marrón.
4. Servir en un pilche.

RECOMENDACIÓN

- Tener lista a la brasa
- Las hojas de la guayusa se las debe tener secas durante 15 días, para que al momento de la cocción aporte un mejor color, sabor y olor.
- Se lo puede beber como un energizante y medicinal.
- Cocinar en la tarde, después calentar y servir en la madrugada.

Lugares turísticos

Cascada Inayu yaku



Es uno de los atractivos turísticos más visitada por los turistas y por propios, el sonido de la cascada da una sensación de relajación, en este lugar se puede realizar parrilladas, encuentros deportivos dentro del río como: clavados desde el cañón, polo acuático.

Río Arajuno



Se puede practicar uno de los deportes extremos más conocidos como el kayak, los jóvenes suelen aprovechar cuando el río está crecido para aventurarse en sus boyas.

Río Wapuno



Es muy visitada por los turistas y propios, se puede jugar al polo acuático, clavados, también se puede realizar parrilladas. El río es limpio y cristalino.

Río Oglan



Entre los ríos pequeños tenemos, el río Oglan sus aguas son cristalinas y pacíficas.

CONCLUSIONES

- La recopilación de información acerca de la cultura del cantón Arajuno junta con la revisión bibliográfica, se comprobó insuficientes documentos bibliográficos como; libros, revistas, investigaciones relacionados que abarquen las costumbres, tradiciones e historia, de la gastronomía Arajunense, por tal motivo en el trabajo de investigación se aplicó los instrumentos tanto de encuestas como de entrevistas para obtener información más extensa y así tener un aporte para la salvaguardia de su patrimonio cultural inmaterial preservando tanto en la memoria de las generaciones actuales y futuras.
- Se identificó la gastronomía tradicional del cantón Arajuno acorde a los siguientes resultados: el mayto de pescado con el 26,61% bagre ahumado con un 18,35% los pinchos de chonta kuru (chontacuro) con el 17,43% el lugro (locro) de pescado ahumado con el 15,56%, mayto de carachama con un 15,27% , las hormigas Ukuys con el 13,26% , la chicha de yuca con el 23,70%, la chicha de chonta con el 22,22% y la guayusa con un 20,74% principal bebidas que no deben de faltar para acompañar las comidas.
- Los platos más representativos que se estandarizaron son el lugro de pescado ahumado, mayto de carachama, hormigas ukuys y el uchú manka,
- Se documentó las costumbres, tradiciones y gastronomía propia a través de una revista digital “GASTRONOMÍA DE ARAJUNO sabiduría ancestral, cultura y tradición como parte de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, la misma se encuentra publicada en la página web del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural y Plurinacional del cantón Arajuno (GADMIPA): www.arajuno.gob.ec/arajuno/images/GASTRONOMIA/GASTRONOMIA-ARAJUNO.pdf y en la página de Facebook: www.facebook.com/photo/?fbid=201493720971638&set=a.103327784121566

RECOMENDACIONES

- Se recomienda a las autoridades del GADMIP-Arajuno documentar para que exista información bibliográfica que se vaya generando de diferentes fuentes acerca de la cultura, historia, gastronomía y tradición relacionadas con el cantón, al igual apoyar los trabajos etnográficos ya que permite la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial llegando así a fortalecer el desarrollo cultural y gastronómico.
- Se recomienda realizar ferias gastronómicas para dar a conocer la cultura transmitida de generación en generación a los propios y extraños, que visitan a degustar de la diversidad de los platos tradicionales que oferta el cantón Arajuno, fortaleciendo de esta manera la identidad cultural de sus pueblos y la preservación de sus tradiciones culinarias.
- Se recomienda que, como parte de las actividades que se realice en el cantón Arajuno por los moradores y sus autoridades, se utilice las recetas estandarizadas de los platos tradicionales que se presentan en este documento.
- Se recomienda que, las autoridades del GADMIP-Arajuno, promocioe la revista digital “GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE ARAJUNO *sabiduría ancestral, cultura y tradición*” utilizando las diversas estrategias publicitarias.

BIBLIOGRAFÍA

- AGUILAR MORALES, J.** (2012). *Metodos de conservacion de alimentos*. Obtenido de http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Metodos_de_conservacion_de_alimentos.pdf
- Almeida, C.** (2008). *“RECUPERACIÓN DE ALIMENTOS ANCESTRALES EN LA COCINA MODERNA LA MASHUA”*. Quito.
- ANDI SHIGUANGO, M. N.** (1993). DECORACION DE LA CARA Y CUERPO. En A. S. NELLY, *COSTUMBRES Y TRADICIONES DEL PUEBLO DE LA PARROQUIA ARAJUNO*. Arajuno.
- ANDI, N. E.** (1986). COSTUMBRES Y TRADICIONES DEL PUEBLO KICHWA . En N. Andi, *COSTUMBRES Y TRADICIONES DEL KICHWA Y ACHUAR* (págs. 14-16). SHELL.
- Balseca , H. P.** (30 de Julio de 2015). *HISTORIA DE LA GASTRONOMIA ECUATORIANA*. Obtenido de https://prezi.com/yb_2mddm4iwv/historia-de-la-gastronomia-ecuatoriana/
- Bargis, P., & Dra. Lévy-Dutel, L.** (2015). *ESPECIAS, HIERBAS AROMATICAS, CONDIMENTOS Y AROMATIZANTES*. Madrid (España): EDAF, S.L.U., Jorge Juan 68. 28009 Madrid (España) www.edaf.net por acuerdo con Groupe Eyrolles, Paris, Francia a través de ACER, agencia Literaria, C/Amor de Dios, 1.28014, Madrid, España. .
- BASTIDAS, D. A.** (1 de ABRIL de 2013). *BLOG*. Obtenido de IDENTIDAD CULTURAL.
- BASTIDAS, D. A.** (1 de ABRIL de 2013). *BLOG*. Obtenido de IDENTIDAD CULTURAL: <https://arturoleonb.wordpress.com/2013/04/01/identidad-cultural/>
- Behar Rivero, D. S.** (2008). METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION. En D. S. Behar Rivero, *METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION*. Shalom.
- Bernal, C. A.** (2010). Metodología de la Investigación administracion, economía, humanidades y ciencias sociales. En C. A. Bernal, *Metodología de la Investigación administracion, economía, humanidades y ciencias sociales*. colombia: Pearson Educación de colombia Ltda.

- CASTELL, ROBERTO.** (1984). *DICCIONARIO ENCICLOPEDICO CASTELLA*. LA ROCA DEL VALLÈS - BARCELONA: CASTELL. Obtenido de DICCIONARIO ENCICLOPEDICO CASTELLA.
- CASTRO, J.** (23 de MARZO de 2010). *INVESTIGACION DE LA CULTURA GASTRONOMICA DEL CANTON ARENILLAS , PROVINCIA DEL ORO PARA FORTALECIMIENTO DEL SECTOR TURISTICO*.
- CASTRO, J.** (23 de MARZO de 2010). *INVESTIGACION DE LA CULTURA GASTRONOMICA DEL CANTON ARENILLAS , PROVINCIA DEL ORO PARA FORTALECIMIENTO DEL SECTOR TURISTICO*. Obtenido de <http://dspace.esoch.edu.ec/bitstream/123456789/1693/1/84T00055.pdf>
- Censo INEC.** (28 de 11 de 2010). *INEC Instituto Nacional de estadística y censo*. Obtenido de INEC Instituto Nacional de estadística y censo: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- CEVALLOS GARCIA, G.** (1988). *Obras Completas del VII Arte, Temas Generales y Ecuatorianos*. Cuenca: Graficas Hernandez.
- Chuga, A.** (07 de junio de 2006). *LEYENDAS Y TRADICIONES DEL ECUADOR*. Obtenido de <https://www.monografias.com/trabajos36/leyendas-ecuador/leyendas-ecuador.shtml>
- COMAGA.** (2017). *GADM del Cantón Arajuno*. Obtenido de http://www.comaga.org.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=63:gadm-del-canton-arajuno&catid=24:municipios&Itemid=101
- CONCEPTO DEFINICION DE.** (2012). *DEFINICION DE SOCIALIZACION*. Obtenido de <https://definicion.de/socializacion/>
- CONSTITUCION DEL ECUADOR.** (24 de 01 de 2019). *LA CONSTITUCION DEL ECUADOR*. Obtenido de <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/08/Constitucion.pdf>
- Contreras , S.** (04 de Abril de 2019). *ENDOCULTURACION EN QUE CONSISTE, CARACTERISTICAS Y EJEMPLOS*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/endoculturacion-enculturacion/>
- COSTUMBRES Y TRADICIONES DEL ECUADOR.** (13 de agosto de 2013). *Costumbres y tradiciones antiguas en ecuador*. Obtenido de <http://ecuadrotadicional.blogspot.com/>
- CULTURA HISPANOAMERICANA.** (01 de 09 de 2012). *Mito y leyenda: definicion y diferencias*. Obtenido de mito y leyenda: definicion y diferencias: <http://mitos-y->

leyendas-hispanoamericanas.blogspot.com/2012/09/definicion-de-mitos-y-leyendas.html

DIRECCION TECNICA PROVINCIAL DE PASTAZA - MINISTERIO DE TURISMO.

(2013). Biodiversidad. *Guia turistica arajuno*, pag21

DIRECCION TECNICA PROVINCIAL DE PASTAZA - MINISTERIO DE TURISMO.

(2013). Datos Geograficos. *Guia turistica arajuno*, pag15.

DIRECCION TECNICA PROVINCIAL DE PASTAZA- MINISTERIO DE TURISMO.

(2013). GASTRONOMIA. *GUIA TURISTICA ARAJUNO*, pag52.

Dr. Martines Pérez, R., & Lic. Rodriguez Esponda, E. (s.f.). *Manual de Metodología de la Investigación Científica*. Obtenido de http://www.sld.cu/galerias/pdf/sitios/cielam/manual_de_metodologia_de_investigaciones._1.pdf

ECUADOR TRAVEL. (04 de abril de 2019). *Fiestas patrimoniales*. Obtenido de <https://ecuador.travel/es/fiestas-patrimoniales/>

Encalada Yanez, M. F. (Octubre de 2015). *Repositorio Digital de la UTMach*. Obtenido de Repositorio Digital de laUTmach: <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/5444>

EQUIPO NAYA. (15 de 6 de 2014). *Diccionario de mitos y leyendas*. Obtenido de creencias populares y santos milagrosos: http://www.cuco.com.ar/diferencia_mitos_y_leyendas.htm

Eugenio. (9 de diciembre de 2009). *Gastronomia Internacional*. Obtenido de Gastronomía Internacional: <http://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php>

FACIL, D. A. (2007). *DEFINICION ABC TU DICCIONARIO HECHO FACIL*. Obtenido de DEFINICION ABC TU DICCIONARIO HECHO FACIL: <http://www.definicionabc.com/social/costumbres.php>

FAO. (1991). *Raíces, tubérculos, plátanos y bananas en la nutrición humana*. Roma.

GAD MUNICIPAL DEL CANTON ARAJUNO INTERCULTURAL Y PLURINACIONAL. (29 de Diciembre de 2014). *Historia de Arajuno*. Obtenido de <https://www.arajuno.gob.ec/arajuno/index.php/municipio>

GADMIPA. (2018). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Arajuno al año 2025*. Arajuno: Administracion 2014-2019.

- García Cuetos, M. P.** (2011). El patrimonio cultural conceptos básicos. En M. P. Cuetos, *EL PATRIMONIO CULTURAL conceptos básicos* (pág. 78). España: prensas Universitarias de Zaragoza.
- Gispert, C.** (2002). *Enciclopedia Práctica de la Agricultura y la Ganadería* (1ra Edición ed.). España: Oceano Grupo Editorial.
- Gómez, M. M.** (2006). Introducción a la metodología de Investigación Científica. En M. M. Gómez, *Introducción a la metodología de Investigación Científica*. Argentina: Brujas.
- Gutiérrez de Alva, C. I.** (2012). *Historia de la Gastronomía*. Obtenido de http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- Halberstadt, J.** (26 de enero de 2013). *ecuador explorer.com*. Obtenido de *ecuador explorer.com*: <http://www.ecuadorexplorer.com/es/html/cultura-ecuatoriana.html>
- Hernández, G.** (2010). *Libro Blanco del Pan*. España: Panamericana S.A.
- Hernández, G.** (2014). *Canimolt*. Obtenido de *Canimolt*: <http://www.canimolt.org/conograma/panificacion>
- Herrero, J.** (2002). *pnglanguages.org concepto de cultura*. Obtenido de *pnglanguages.org* concepto de cultura: <http://pnglanguages.org/training/capacitar/antro/cultura.pdf>
- Ibañez, F.** (2001). *Análisis sensorial de alimentos: Métodos y aplicaciones*. Barcelona: Springer - Verlag Iberica.
- LA HORA LO QUE NECESITAS SABER.** (02 de marzo de 2002). *Shamanes, entre limpias y sabiduría*. Obtenido de <https://lahora.com.ec/noticia/1000057567/shamanes-entre-limpas-y-sabidura>
- Lilyan Benítez, A. G.** (1990). *CULTURAS ECUATORIANAS Ayer y Hoy*. Quito: Abya Yala.
- López Barreras, F.** (2007). Preelaboración y Conservación de alimentos. En F. López Barreras, *Preelaboración y Conservación de alimentos* (pág. 162). España: Libro en Red.
- Macías Reyes, R.** (2012). *Trabajo sociocultural comunitario, fundamentos epistemológicos, metodológicos y prácticos*. Madrid: Eumed.
- Males Morales, P.** (2008). Estado del arte del patrimonio cultural inmaterial. En P. Males Morales, *estado del arte del patrimonio cultural inmaterial* (págs. 242 - 243). Quito.
- Mathinson, D.** (2003). *El libro de las buenas costumbres*. Barcelona: amar editorial s.l.

- Mecías , J.** (18 de JULIO de 2015). *Platos típicos del Ecuador*. Obtenido de <http://platostipicosporregiones.blogspot.com/>
- Mejeant, L. L.** (2001). *CULTURAS Y LENGUAS INDIGENAS DEL ECUADOR*. Macas: Revista Yachaikuna.
- MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO .** (08 de abril de 2019). *Ministerio de cultura y patrimonio inti raymi*. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/inti-raymi-fiesta-del-sol-y-la-cosecha-en-ingapirca/>
- MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO, E.** (27 de Diciembre de 2014). *Ministerio de Cultura y patrimonio*. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/>: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>
- MINISTERIO DE TURISMO.** (15 de Junio de 2012). *LA GASTRONOMIA ECUATORIANA AL ALCANCE DE TODOS*. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/?fbclid=IwAR0f0kMGejD4AqeJQ__d3nIYjS_VTsdAGq3RliJHPfEPEf90tuyv3RCoSjg
- MINISTERIO DE TURISMO, E.** (2012). *ECUADOR CULINARIO SABERES Y SABORES*. QUITO: PERSEUS.
- Naghi Namakforoosh, M.** (2005). Metodología de la investigación. En m. Naghi namakforoosh, *metodología de la investigación* (pág. 72). Mexico d.f: editorial limusa s.a de c.v .
- Namakforoosh, M.** (2005). *Metodología de la Investigación* . México : Limusa S.A de C.V.
- PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL .** (2019). *Tradiciones y Expresiones orales incluido el idioma como vehiculo del patrimonio cultural inmaterial*. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/tradiciones-y-expresiones-orales-00053>
- PATRIMONIO, M. D.** (2013). Obtenido de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>
- PATRIMONIO, M. D.** (2013). *Ministerio de cultura y patrimonio*. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>
- Pérez Porto, J., & Merino, M.** (2012). *Definicion de socializacion* . Obtenido de <https://definicion.de/socializacion/>

- Pérez Porto, J., & Gardey, A.** (01 de enero de 2010). *Definicion de rito*. Obtenido de <https://definicion.de/rito/>
- Pérez Porto, J., & Gardey, A.** (2010). *Definicion de tradición*. Obtenido de <https://definicion.de/tradicion/>
- Pérez Porto, J., & Merino, M.** (2016). *Definicion de autoctono*. Obtenido de <https://definicion.de/autoctono/>
- Pérez, F.** (2012). *Nutrición y alimentación humana*. Noviembre: Universidad de Murcia.
- Pérez, M. A.** (2002). *Reposteria*. España: CIMA EXPRESS.
- PNF Informatica IUT Region Capital.** (28 de mayo de 2019). *La Sociedad Multiétnica y Pluricultural*. Obtenido de https://iutpnfiinformatica.fandom.com/es/wiki/La_Sociedad_Multi%C3%A9tnica_y_Pluricultural
- Porporatto, M.** (18 de ABRIL de 2015). *Gastronomia*. Obtenido de [gastronomia:](https://quesignificado.com/gastronomia/) <https://quesignificado.com/gastronomia/>
- Ramirez, D.** (03 de FEBRERO de 2018). *Gastronomia en el pais de los cuatro mundos*. Obtenido de <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/7786/gastronomia-en-el-pais-de-los-cuatro-mundos>
- Rodríguez moguel, A. A.** (2005). Metodología de la investigación. En e. A. Rodríguez moguel, *metodología de la investigación*. México: Universidad Juárez Autónoma de Tabasco .
- Rosi.** (11 de febrero de 2010). *Gastronomia Ecuatoriana*. Obtenido de [Gastronomi Ecuatoriana:](http://rosi-gastronomiaecuatoriana.blogspot.com/2010/02/caracteristicas-de-la-gastronomia.html) <http://rosi-gastronomiaecuatoriana.blogspot.com/2010/02/caracteristicas-de-la-gastronomia.html>
- Rosas Baez, L.** (21 de Febrero de 2018). *Gastronomia* . Obtenido de <https://medium.com/@lourdesyazmin.rosas/gastronom%C3%ADa-3f2432bab59b>
- SABORES DE ECUADOR.** (27 de octubre de 2016). *NUEVA MUJER*. Obtenido de <https://www.nuevamujer.com/lifestyle/2016/10/27/estas-son-seis-tradiciones-gastronomicas-ecuatorianas-has-probado-todas.html>
- Sánchez, D. J.** (2010). *Ecuaworld.com.ec*. Obtenido de [ecuaworld.com.ec:](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm) http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm
- SECRETARIA DE ESTADO DE CULTURA Y EDUCACION, S.** (1968). *Definicion de cultura y tradiciones nacionales*. La Rioja.

- SECRETARIA NACIONAL DE PLANIFICACION Y DESARROLLO.** (2013-2017). *PLAN nacional del buen vivir.* QUITO: Senplades 1ra Edicion.
- SECRETARIA NACIONAL DE PLANIFICACION Y DESARROLLO, S.** (2013-2017). *PLAN nacional del buen vivir.* Quito: Senplades 1ra Edicion.
- Significados.** (25 de febrero de 2017). *Significado de Pluricultural.* Obtenido de <https://www.significados.com/pluricultural/>
- Thompson, J. B.** (1993). *John B Thompson concepto de cultura* . Obtenido de <https://culturayotredad.files.wordpress.com/2014/08/john-b-thompson-concepto-de-cultura.pdf>
- Tipos de Arte** . (13 de enero de 2017). *Arte Culinario* . Obtenido de <https://tiposdearte.com/arte-culinario-que-es/>
- Tipos de arte.** (13 de febrero de 2015). *Arte Culinario.* Obtenido de <https://tiposdearte.com/arte-culinario-que-es/>
- TODA UNA VIDA.** (22 de SEPTIEMBRE de 2017). *PLAN NACIONAL DE DESARROLLO TODA UNA VIDA.* Obtenido de http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf?fbclid=IwAR1svjAO3FjRb33h-PaLxBtgeaiRGMhYEyn6TB-ExhE6RXvztvzxLePnVv0
- Tv, A.** (Dirección). (2017). *ARAJUNO Y LA TRADICIÓN DE TOMAR CHICHA DE YUCA* [Película].
- UNESCO.** (1982). *PATRIMONIO CULTURAL. MEXICO.*
- UNESCO.** (2001). *DECLARACION UNIVERSIAD DE LA DIVERSIDAD CULTURAL.*
- UNESCO.** (2001). *DECLARACION UNIVERSIAD DE LA DIVERSIDAD CULTURAL.* Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/outline/#topPage>
- UNESCO.** (2002). *DECLARACION UNIVERSIDAD DE LA DIVERSIDAD CULTURAL.* En K. Matsuura, *DECLARACION UNIVERSIDAD DE LA DIVERSIDAD CULTURAL* (pág. 9).
- UNESCO.** (17 de Octubre de 2003). *CONVENCIÓN PARA LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL.* Obtenido de http://www.crespial.org/public_files/files/Convencion-Acuerdo-ReglamentosCRESPIAL.pdf

UNESCO. (2012). *PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL*. Obtenido de UNESCO:
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00002>

UNIVERSIDAD DE CUENCA. (2012). SABIDURIA DE LA CULTURA KICHWA DE LA AMAZONIA ECUATORIANA. En P. ANDY ALVARADO , C. CALAPUCHA ANDY , L. CALAPUCHA CERDA, H. LOPEZ SHIGUANGO , & A. TANGUILA ANDY, *SABIDURIA DE LA CULTURA KICHWA DE LA AMAZONIA ECUATORIANA*. CUENCA.

Vallejo Ronquillo, J. (febrero de 2014). *Identidad cultural*. Obtenido de https://www.academia.edu/10025099/identidad_cultural

Zanlongo, B. (04 de abril de 2019). *PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL*. Obtenido de https://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_md/lic/AET/PT/AM/05/Patrimonio_inmateria1.pdf

ANEXOS

ANEXO A: Modelo de la encuesta.



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ENCUESTA

Tema: “Estudio de las tradiciones culinarias del cantón Arajuno Provincia de Pastaza 2018”.

Objetivo: Realizar el estudio de las tradiciones culinarias del cantón Arajuno provincia de Pastaza.

Datos generales:

Edad:.....

Sexo: Masculino.....

Femenino.....

NOTA: Conteste con la mayor seriedad posible, por favor marcar con una “X” las preguntas que a continuación se formulan.

PREGUNTAS:

1. ¿Cuáles son los platos tradicionales que más consumen en el Cantón Arajuno?

1. Maytos de pescado	
2. Mayto de ancas de rana (cua)	
3. Pincho de chontacuros	
4. Bagre ahumado	
5. Caldo de venado (taruga)	

6. Mazamorra de sajino (lumucuchi)	
7. Mono ahumado	
8. Caldo de armadillo	

Otros.....

2. Del siguiente listado de platos tradicionales marque con una X el más representativo del Cantón Arajuno.

1. Lugro de pescado ahumado	
2. Mayto de carachama	
3. Caldo de aves	
4. Carne de mono ahumado.	
5. Mazamorra de armadillo	
6. Mazamorra de guanta	
7. Hormigas Ukuys	
8. Chunta kuru	
9. Uchú manka	

Otros.....

3. Del siguiente listado de bebidas tradicionales, marque con una X la que más se consume en el Cantón Arajuno.

1. Chicha de yuca	
2. Chicha de chonta	
3. Guayusa	
4. Chucula	
5. Sarapi	
6. Chicha de maní	
7. Chicha de maduro (guarapu)	
8. Chicha de moho (Allu asa)	

Otros.....

4. ¿Cuáles son las fiestas tradicionales del cantón Arajuno?

1. Pactachina	
2. Bodas	
3. Compadrazgos	
4. Integración cultural de las nacionalidades para el "SUMAK KAWSAY".	
5. Aniversarios de las Asociaciones A.M.A, A.C.I.A, ANKIA e IKIAM.	
6. Integración de las nacionalidades para Fomentar la preservación del Patrimonio Cultural y Natural del canton Arajuno.	
7. Integración cultural de las nacionalidades indígenas de Arajuno.	

Otros.....

5. ¿Cuáles de estos atractivos Turísticos son los más representativos en el Cantón Arajuno?(seleccione 4 principales)

1. CTC Waylla Sacha Shiwakucha.	
2. Laguna y saladeros de loras de CEPLOA	
3. Saladeros de loras y cascadas Arutam de Chico Mèndez	
4. Cavernas de Supay Uktu Asawanchu	
5. Cascada Chunta Pakcha de San Jose de Wapuno	
6. Rio de Arajuno	
7. Cascada de INAYU YAKU	
8. Rio Wapuno	
9. Rio Oglan	
10. Laguna de CEPLOA	

Otros.....

6. ¿Cuál de las siguientes leyendas son las más conocidas? (selecciones 3)

1. El Hombre culebra (Machacuy Runa)	
2. El tigre de galeras	
3. El hombre y los ayas	
4. El mono hablador	
5. Cuento de la Guatusa	
6. Pasu Supai (el demonio del paso)	

7. Sacha runa	
8. Perro endemoniado	
9. El origen de la luna	

Otros.....

7. ¿Cuál de estos productos agrícolas se dan en el cantón Arajuno y cuáles son los más utilizados en su gastronomía? (Seleccione 5)

1. Yuca	
2. Plátano	
3. Orito	
4. Papachina	
5. Yurimahua (maqueño)	
6. Palmito	
7. Inchick (Mani del monte)	
8. Choclo	
9. Frejol rojo y blanco	

Otros.....

8. ¿Cuáles son los condimentos más utilizados en la preparación gastronómica del cantón Arajuno? (seleccione 2)

1. Asnak panga (chillagua)	
2. jengibre	
3. sal	
4. cebolla jibaro	
5. aliño	

Otros.....

9. ¿Cuál es el método de preparación de los alimentos que más utiliza?

1. Ancestral (cocción en leña-ahumados)	
2. Moderna (cocina a gas-horno-microondas-inducción)	
3. Mixta	

Otros.....

10. ¿Cuáles son los métodos de conservación gastronómicas del cantón Arajuno?

1. Ahumado	
2. En sal	
3. Deshidratación	
4. Refrigeración	

Otros.....

11. ¿Cuál de los siguientes utensilios de cocina se utilizaba antiguamente y sigue utilizando Ud. para sus preparaciones? (seleccione 4)

1. Pilchi	
-----------	--

2. Vasija de barro	
3. Bateas de madera	
4. Cucharas de palo	
5. Olla de barro	
6. Tinaja de barro	
7. Piedra de moler	
8. Mokawa (tazon de barro)	
9. Molino	
10. Tacana Muku	

Otros.....

12. ¿Mantienen los utensilios de cocina para realizar sus preparaciones gastronómicas?

1. Siempre	
2. Casi siempre	
3. Nunca	

13. ¿Cuál de estos productos alimenticios de la zona son los más consumidos en el cantón Arajuno?

1. Cacao del monte (patas)	
2. Aguacate de la selva	
3. Uva silvestre	
4. Papaya	

5. Avio (calmito)	
6. Yuca	
7. Papachina	
8. Verde	
9. Maqueño	
10. Orito	
11. Chonta	
12. Guaba	
13. Palmito	
14. Morete	

Otros.....

Anexo B: Modelo de entrevista.



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

MODELO DE ENTREVISTA

Tema: “Estudio de las tradiciones culinarias del cantón Arajuno Provincia de Pastaza 2018”.

Objetivo: Realizar el estudio de las tradiciones culinarias del cantón Arajuno provincia de Pastaza.

Datos Generales

Edad.....

Sexo

Masculino.....x..... Femenino.....

1. ¿Cuáles son las costumbres culturales y gastronómicas del cantón Arajuno?

COSTUMBRES CULTURALES	COSTUMBRES GASTRONÓMICAS	DETALLE

2. ¿Cuáles son los platos principales que se realizan durante sus fiestas Tradicionales?

PLATOS	DETALLE

3. ¿Qué platos principales realizan en las siguientes fiestas?

Fiestas	Platos	Detalle
Bodas		
Compadrazgos		
Aniversario de las asociaciones AMA, ACIA, ANKIA		
Integración cultural de las nacionalidades para el “SUMAK KAWSAY”		

4. ¿Cómo celebran las fiestas tradicionales del cantón Arajuno?

FIESTAS	DETALLES

5. ¿Cuáles son las hierbas que se cultivan para aromatizar la preparación gastronómica del cantón Arajuno?

HIERVAS	DETALLE

6. ¿Cuáles son los insectos y gusanos que se consume en el cantón Arajuno?

INSECTOS	GUSANOS	DETALLE

7. ¿Qué frutos se dan en el cantón Arajuno?

FRUTAS	DETALLE

8. ¿Cuáles son los juegos tradicionales que se practicaban en la cultura Arajunence?

JUEGOS TRADICIONALES	DETALLE

9. ¿Cuáles son las creencias del pueblo Arajunence?

CREENCIAS	DETALLE

10. ¿Cuáles son las leyendas del cantón Arajuno?

LEYENDAS	DETALLE
Sacha runa	
El tigre galeras	
La mujer buo de la luna	
El hombre culebra (machakuy runa)	

11. ¿Cuáles son los mitos que existen en el cantón Arajuno?

MITOS	DETALLES

Anexo C: Fotografías.

Elaboración de la chicha de chonta



Sra. Marilu Andi llenando las encuestas



Tomando chicha de yuca, comunidad Pitacochoa



Yuyu (palmito de chonta)



Feria ancestral, stan de collares



Sr. Pedro Tzerembo con su vestimenta Shuar



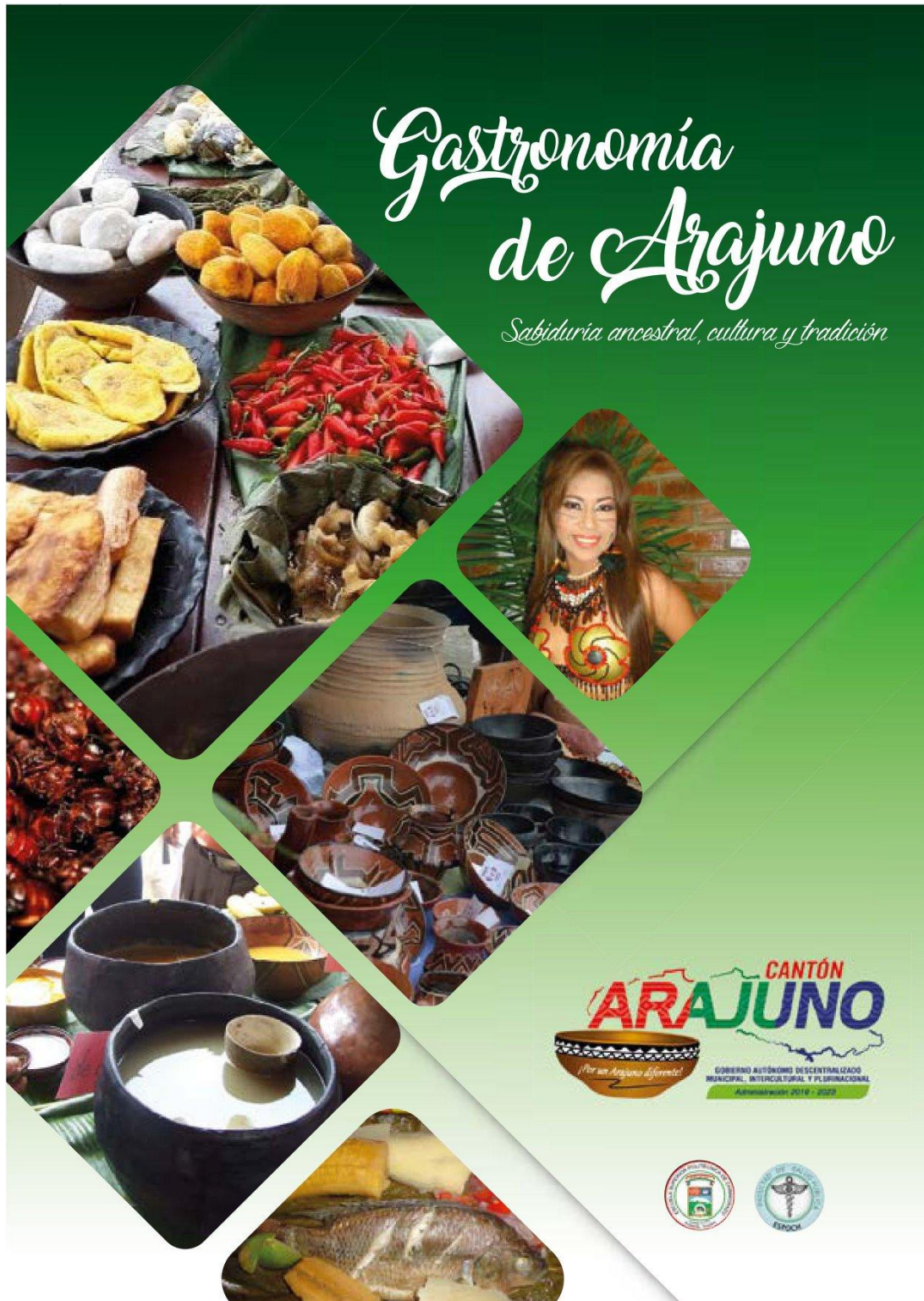
Grupo musical Kichwa de Arajuno




Degustando de mazamorra de armadillo



Anexo D: Portada de la Revista Digital



Anexo E: Oficio dirigido al alcalde del cantón Arajuno desde la secretaria de la escuela de Gastronomía ESPOCH



ESPOCH
ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

UNIDAD DE TITULACIÓN - CARRERA DE GASTRONOMÍA

Oficio No. 055-UT-EG-FSP-2019
Riobamba, 31 de Enero de 2019

SEÑOR
Wilson Vargas
ALCALDE GAD MUNICIPAL ARAJUNO
Presente

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
Municipio DE ARAJUNO
N° Ingreso: 395 - Hora: 7:36
Fecha: 01-02-2019
Recibido por: EVD
Firma: [Firma]

RECAUDACION

De nuestra consideración:

Reciba un atento y cordial saludo y el deseo de éxitos en las funciones a usted encomendadas, a la vez que por medio de la presente me permito indicar a usted que el señor(ita) ERIKA MERYURI WASHICTA ANDI estudiante de la Carrera de Gastronomía de la ESPOCH, se encuentra desarrollando su trabajo de titulación "ESTUDIO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL CANTON ARAJUNO PROVINCIA DE PASTAZA" como requisito previo para la obtención del título profesional de Licenciado en Gestión Gastronómica, en tal virtud solicito de la manera más comedida, se sirva autorizar y brindar las facilidades para que el mencionado estudiante pueda desarrollar esta actividad y una vez concluida el mismo, los resultados obtenidos, puedan ser socializados a través de los medios informativos (página web, redes sociales, etc) que se disponga en la institución que tan acertadamente la dirige.

Por su gentil atención, agradezco,
Atentamente,

[Firma]
Dra. Martha Avalos P. MgSc
PRESIDENTA U. DE TITULACIÓN
DIRECTORA CARRERA DE GASTRONOMÍA

Verónica A.

Je fa de unidad de trabajo
Humano - Proveedor como
Corresponsable.

01-02-2019

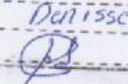
ESPOCH
DIRECCION

ALCALDE

Anexo F: Oficio Dirigido al actual alcalde del canto Arajuno, dando a conocer el desarrollo del trabajo de titulación.

Arajuno, 25 de septiembre de 2019

Ingeniero
Cesar Grefa
ALCALDE DEL CANTÓN ARAJUNO
Presente

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPIO DE ARAJUNO	
N° Ingreso: 1471	Hora: 8:22
Fecha: 25/09/2019	
Recibido por: Dalisse	
Firma:	



De mi consideración:

Reciba un atento y cordial saludo y el deseo de éxitos en las funciones a usted encomendadas, Yo Erika Meryury Washicta Andi, estudiante de la ESPOCH escuela de Gastronomía, por medio de la presente me permito dar a conocer a usted, el oficio N°055 con fecha 31 de enero del 2019, entregado el 01 de febrero del 2019 con N° de ingreso 395, donde se explica que estoy desarrollando mi trabajo de titulación "ESTUDIO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL CANTÓN ARAJUNO PROVINCIA DE PASTAZA" como requisito previo para la obtención del título profesional de Licenciatura en Gestión Gastronómica, en las instalaciones del Municipio en el área del Desarrollo cantonal, aquel trabajo que he venido desarrollando tenía conocimiento el ex Alcalde Wilson Vargas y la autorización para poder desarrollar mis actividades. Por lo tanto solicito de la manera más comedida, se me siga brindando las facilidades para poder realizar las actividades de investigación y una vez concluida el mismo, los resultados obtenidos, puedan ser socializados a través de los medios informativos que se disponga en la institución que tan acertadamente la dirige. Adjunto sirvase encontrar el respectivo oficio entregado desde la Dirección de la Carrera de Gastronomía.

Por su gentil atención, agradezco,

Atentamente,



Srta. Erika Meryury Washicta Andi
ESTUDIANTE DE LA ESCUELA GASTRONOMÍA ESPOCH

Anexo G: Oficio dirigido al alcalde de Arajuno solicitando la autorización para la publicación de la revista digital.

Arajuno, 11 de febrero del 2020

Ingeniero.
Cesar Grefa
ALCALDE DEL GADMIP- ARAJUNO
Presente.-

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE ARAJUNO	
N° Ingreso: 540	Hora: 10:26
Fecha: 11/02/2020	
Recibido por: Sulowal	
Firma: S	



De mi consideración:

Reciba un atento y cordial saludo, a la vez el deseo de éxitos en las funciones a usted encomendadas.

En referencia al oficio del 25 de septiembre del 2019, solicito a usted de la manera más comedida, se autorice la publicación de la revista digital "GASTRONOMÍA DE ARAJUNO sabiduría ancestral, cultura y tradición" en las páginas web de la institución www.arajuno.gob.ec y www.facebook.com/gadmipa.arajuno. Para que esté al alcance de todo aquel que desea acceder información acerca de las tradiciones y culturas gastronómicas del cantón Arajuno, como también es parte de mi trabajo final de Titulación "ESTUDIO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL CANTÓN ARAJUNO PROVINCIA DE PASTAZA" y queda en constancia de que se trabajó la revista digital conjuntamente con el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal intercultural y plurinacional del cantón Arajuno (GADMIPA).

Por su gentil atención, agradezco.

Atentamente,

Srta. Erika Meryury Washicta Andi
ESTUDIANTE DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA ESPOCH

Pdta. Adjunto el oficio del 25 de septiembre del 2019

Comunicación
Proceder con el trámite pertinente.